



La Notizia

LONDRA

CULTURA - SPETTACOLO - ECONOMIA - POLITICA - SPORT - INFORMAZIONE

FREE

Direttore: Salvatore Mancuso Tel: 020 8879 1378 Mob: 07976 299 725 e-mail: smlanotizialondra@gmail.com web: www.smphtonewsagency.com



Angelo Galasso
Giorgio Locatelli
Alessandro Convertino
Bruno Vespa, Marcello
Marcello Moscarello
Salvatore Calabrese
Corrado Sorano
Vincenzo Zaccarini

BRUNO VESPA ALLA RIBALTA A LONDRA CON I SUOI VINI 'MADE IN PUGLIA'

Tra i più celebri giornalisti italiani grazie al talk-show 'Porta a Porta', scrittore di successo grazie a best-sellers di politica, Bruno Vespa è stato di recente alla ribalta a Londra per una lunga, profonda passione che nell'estate del 2014 ha trasformato in business: assieme ai figli Alessandro e Federico ha

avviato una produzione di vini pugliesi di qualità.

Il famoso conduttore televisivo è venuto di persona nella metropoli britannica (che ha definito "la più internazionale e alla moda del mondo") per una

Segue a pag. 3



Sergio
Mattarella

Gli auguri di Mattarella per il 2016, tra difficoltà e speranze

Nel suo primo messaggio di fine anno da quando è insediato al Quirinale, il presidente della Repubblica Sergio Mattarella ha augurato agli italiani in patria e all'estero che il 2016 sia portatore di novità positive nella lotta contro disoccupazione, illegalità, dissesto ambientale ed emarginazione sociale ed etnica.

Nel corso del discorso, durato una ventina di minuti e seguito da circa dieci milioni di telespettatori, il Capo dello Stato ha evitato con cura cadute nel politiche e si è concentrato sulle "principali difficoltà e principali speranze della vita di ogni giorno" incominciando dal lavoro.

Segue a pag. 5



David
Cameron

ITALIANI A RISCHIO, CAMERON PER TAGLI AL WELFARE

Si profilano tempi duri per gli italiani che sono sbarcati e continuano a sbarcare in massa a Londra e nel resto del Regno Unito in cerca di lavori e lavoretti non disponibili in patria: presto potrebbero perdere una serie di importanti sussidi e ritrovarsi - alla pari degli altri immigrati dai Paesi Ue - cittadini di serie B se il Primo ministro britannico David Cameron la spunta alla grande nel negoziato con cui vuole ridefinire i termini della quarantennale partecipazione del Regno Unito all'Unione europea.

Segue a pag. 3



Matteo
Renzi

VO
VESPA

VIGNAIOLI PER PASSIONE

“Sole Distributor”

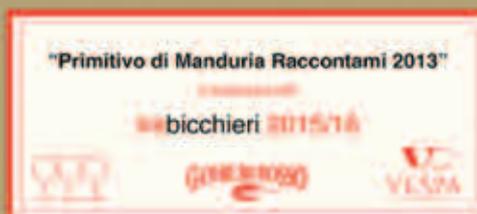


Food & Wine

VINCENZO LTD

Importers and Distributors of fine Italian & French food

Vincenzo Ltd
D 34 – 35 New Covent Garden Market
Nine Elms Lane
London SW8 5LL



Telephone: +44 (0)207 720 3721
Fax: +44 (0)207 627 8475
Web: www.vincenzold.co.uk
E-mail: vincenzo_zaccarini@hotmail.com



Segue da pag. 1

serata nel corso della quale Angelo Galasso, creative director dell'omonimo marchio, e Dylan Jones, editor del magazine GQ UK, hanno presentato la selezione dei raffinati vini prodotti dalla 'Vespa Vignaioli per passione' (questa l'etichetta enologica scelta per l'impresa) nella regione pugliese della Manduria, dove l'azienda possiede una storica masseria del sedicesimo secolo in un'area doc del primitivo.

In un buon inglese, il mattatore di 'Porta a Porta' - 71 anni, abruzzese di nascita - ha raccontato che dopo aver recensito per decenni i vini su giornali e riviste ha deciso di passare "dall'altro lato della barricata" e di diventare lui stesso viticoltore. E ha anticipato - sulla scia della buona accoglienza incassata un po' ovunque - un ambizioso progetto di espansione: al momento sforna centomila bottiglie all'anno contando su un'estensione di 20 ettari che l'anno prossimo diventeranno 30 e gli permetteranno di arrivare a 150.000 bottiglie all'anno.

La casa vinicola 'Vespa Vignaioli per

passione' produce nel Salento cinque tipologie diverse di vino, con la consulenza dell'enologo Riccardo Cotarella: dal Rosè Brut 'Noitré', ottenuto dalle uve del Negramaro, al 'Raccontami', della riserva del primitivo di Manduria (che ha ricevuto prestigiosi riconoscimenti), dal 'Il Rosso dei Vespa' (primitivo di Salento) al 'Bruno dei Vespa', rosso di Puglia, passando per il 'Bianco dei Vespa'.

I vini di Vespa - già presenti sul mercato americano, australiano, asiatico e sui maggiori mercati europei - non potevano mancare in Inghilterra dove si possono adesso ordinare presso il distributore enogastronomico Vincenzo Zaccarini della CV Food & Wines Ltd, che ne ha l'esclusiva.

Proprio attorno a questi cinque vini di nuova commercializzazione nel Regno Unito Angelo Galasso - maestro del lusso e rappresentante di spicco della moda maschile nel mondo - ha organizzato un evento speciale per celebrare il buon vino e la buona cucina italiana.

Una serata all'insegna del made in Italy in cui più di 200 ospiti hanno avuto la possibilità di degustare un menù pensato appositamente per l'occasione dallo chef stellato Giorgio Locatelli, studiato nei minimi dettagli per creare un connubio perfetto tra cibo e vino.

Tra i piatti più sfiziosi il Brasato di Agnello al Primitivo di Manduria, Peperoni e Polenta abbinato ad un bicchiere di 'Raccontami'.

"Ciò che rende perfetto il match tra la

carne e questo vino dal sapore assolutamente rotondeggiante e pieno - ha detto Locatelli - è la cottura di oltre 7 ore dell'agnello. Il Raccontami è il mio vino preferito tra tutti. Rappresenta il vero vino pugliese dal sapore ricco e pieno. La Manduria è la regione migliore in cui far crescere questa varietà d'uva che ci dà un vino che si accompagna all'agnello in maniera eccelsa e naturale".

Il menù ha avuto il suo tripudio finale in una spettacolare torta di frutta fresca, un esempio di alta pasticceria offerto da Marcello Moscarello, proprietario del celebre ristorante e bar Gran Caffè di Knightsbridge che ha curato anche l'allestimento di una scenografica torre di vini alta più di 3 metri.

Da parte sua lo stimato World's leading Bartenders Salvatore Calabrese ha deliziato gli ospiti con cocktails unici e particolari, tra cui il 'Vespaio', appositamente ideato in onore di Bruno Vespa. Il caffè invece è stato offerto da Marco Costa della ditta Torrelli.

L'evento ha avuto come cornice il lussuoso Hotel Baglioni di Hyde Park Gate, grazie alla disponibilità del direttore Alessandro Convertino, e ha visto la presenza dell'Ambasciatore Italiano Pasquale Terracciano, del Console Massimiliano Mazzanti, nonché di 'celebrities' come Sir Rocco Forte, Lydia Forte, Antonio Pappano, Renato Balsadonna, Geoffrey Moore, Nancy Dell'Olio e Oliver Peyton.

La Redazione

Segue da pag. 1

Questa prospettiva poco rosea è emersa a novembre, quando Cameron ha mandato al polacco Donald Tusk, presidente del Consiglio europeo, una lettera mettendo per la prima volta nero su bianco i punti chiave delle trattative da intavolare con l'Ue in vista del referendum con cui i sudditi di Sua Maestà decideranno - presumibilmente a metà del 2016, quasi di sicuro prima della fine del 2016 - se vorranno ancora o no prendere ordini da Bruxelles.

Quattro le richieste di fondo avanzate da Primo ministro britannico. Primo, la possibilità di chiamarsi fuori, senza detrimento per il Regno Unito, da quelle clausole dei trattati europei che prevedono la partecipazione a un'Unione sempre più vincolante.

Ed anche, tutele esplicite per i Paesi che non fanno parte dell'Eurozona, riconoscendo che il mercato unico non gira quasi esclusivamente attorno all'euro, ma che le altre monete dell'Ue - in primis la sterlina - avranno lo stesso status dell'euro anche in caso di ulteriori integrazioni tra i Paesi di Eurolandia. Terza richiesta presentata dall'inquilino di Downing Street, è una maggiore «sussidiarietà», cioè la possibilità che i parlamenti nazionali possano correggere la legislazione comunitaria in più campi.

Ultimo punto, ma di certo il più stringente, il via libera al governo britannico ad una morsa sul welfare per gli immigrati Ue, al pari di quelli non-Ue, con nuove clausole. Questa controversa richiesta - necessaria a detta di Cameron per "far fronte ad abusi nel diritto alla libera circolazione e permettere un controllo dell'immigrazione dall'Unione Europea" - è proprio quello che rischia di ridurre gli italiani e gli altri immigrati Ue a cittadini di serie B. Cameron - interessato a frenare un'immigrazione in accelerazione - è stato esplicito: vorrebbe che per tutti gli immigrati dai Paesi Ue l'accesso ai benefici del welfare britannico (che prevede assegni sociali per il lavoro, generosi contributi per la casa e altre forme di sostegno per chi guadagna poco o si trova in difficoltà) sia riconosciuto soltanto dopo quattro anni pieni di lavoro nel Regno Unito.

Secondo i dati ufficiali del governo britannico proprio dalla Penisola arriva uno dei flussi più consistenti di immigrati Ue: ne giungono di più soltanto dalla Romania e dalla Polonia. Siamo terzi, seguiti da Spagna e Bulgaria.

Il giro di vite auspicato da Cameron e da lui indicato come "irrinunciabile" non è stato ben accolto dagli altri paesi Ue e in particolare la Polonia ha già fatto fuoco e fiamme e ne ha denunciato il carattere discriminatorio. E il governo Renzi? Secondo il 'Corriere della Sera', che al contenzioso ha già dedicato una pagina sotto il titolo "La stretta di Londra", sono al momento 165.000 gli italiani sbarcati oltre Manica che rischiano di vedersi tagliato il welfare se nel braccio di ferro con Bruxelles Cameron dovesse spuntarla.

"Questo - ha sottolineato il più importante quotidiano italiano - pone Matteo Renzi di fronte a un dilemma. Nella sostanza, Cameron sta chiedendo a Renzi di firmare sul taglio netto del welfare per 165 mila elettori italiani e su quello dei loro familiari, coniugi e figli minori residenti nel Regno Unito. Conterà molto l'arte della politica, perché trovare un compromesso resta interesse di tutti. Ma anche l'algebra ha un suo ruolo e dice che, se Renzi accettasse anche condizioni un po' attenuate di Cameron, l'Italia ne risulterebbe doppiamente espropriata: lo sarebbe perché quei 165 mila italiani che oggi lavorano nel Regno Unito, contribuendo alla sua crescita e al suo sistema di welfare, sono portatori di un investimento pubblico di più di 18 miliardi di euro da parte del loro Paese d'origine".

La Redazione



*Importers & Distributors
Of Wines & Provisions*

Carnevale House, 107 Blundell Street
London, N7 9BN
Tel: 020 7607 8777
Fax: 020 7607 8774



www.carnevale.co.uk

e-mail: info@carnevale.co.uk

*Specialists In Italian Cheeses,
Meat Products & Fresh Pasta*

Poplar Street, Moldgreen
Huddersfield, HD5 9AY
Tel: 01484 514 117
Fax: 01484 432 861

SEMPRE PIÙ ITALIANI ALL'ESTERO: RAPPORTO DELLA FONDAZIONE MIGRANTES



Delfina Licata, Padre Antonio Serra, Piero Bassetti e Pietro Molle

Celibe, di sesso maschile, tra i 18 e 34 anni di età, prevalentemente in partenza dal nord Italia (con Milano e Lombardia in testa): è il nuovo identikit dell'emigrante italiano medio, così come emerge dal "Rapporto Italiani all'Estero 2015" della Fondazione Migrantes che è stato presentato dal Comites (Comitato degli Italiani all'Estero) lo scorso 3 dicembre presso l'Istituto Italiano di Cultura di Londra nella centralissima Belgrave Square.

Il rapporto conferma che l'emigrazio-

ne italiana nel mondo è in aumento: dal gennaio al dicembre 2014 101.297 italiani in più (44.542 donne e 56.755 uomini) hanno spostato ufficialmente all'estero la propria residenza e il numero assoluto degli iscritti all'Aire (Anagrafe Italiani Residenti all'Estero), principale fonte statistica della ricerca, è salito a 4.636.647. Nel 2006 erano circa tre milioni e quindi la crescita è stata in meno di un decennio di uno strabiliante 49,3%.

Il sud Italia - con la Sicilia in testa -

continua a farla da leone malgrado negli ultimi anni siano molto aumentate le partenze dal nord: rappresenta oltre la metà degli italiani all'estero (51,4%), contro il 33,2% dei settentrionali mentre il 15,4% proviene invece dal centro Italia. Quanto alle destinazioni, Europa (53,9%) e America (40,3%) sono i continenti che ospitano il maggior numero di italiani. La Germania, con oltre 14mila trasferimenti, seguita dal Regno Unito (oltre 13mila), dalla Svizzera (11mila) e dalla Francia (9mila), sono state le mete privilegiate nel corso del 2014. Particolare curioso: il Friuli è l'unica regione da dove partono per l'estero più donne che uomini.

I dati disponibili confermano che esiste la cosiddetta 'fuga dei cervelli' ma a detta di Delfina Licata, curatrice del rapporto, presente all'Istituto di Cultura di Londra assieme a Padre Antonio Serra, coordinatore della Missione Cattolica Italiana di Enfield, non è quella più rappresentativa dell'emigrazione italiana, all'interno della quale altri sono i fattori distintivi ed alla quale si sta aggiungendo l'emigrazione di molti pensionati in cerca di un tenore di vita migliore di quello su cui possono contare in patria.

"Prima di proporre è necessario capire e far capire: ecco il senso dell'incontro di oggi, che è soltanto la premessa al nostro impegno futuro", ha indicato il presidente del Comites di Londra Pietro Molle presentando in concomitanza con il rapporto della fondazione Emigrantes anche il libro di "Svegliamoci Italiani" di Piero Bassetti, già presidente delle Camere di Commercio nel Mondo.

Intervenendo nel dibattito all'Istituto di Cultura - proseguito il giorno

dopo presso la sede della Camera di Commercio di Londra dove il presidente Leonardo Simonelli ha organizzato un incontro con un gruppo ristretto di rappresentanti istituzionali, banche, stampa e comunità locale - il console generale d'Italia a Londra Massimiliano Mazzanti ha avvertito che i dati dell'Aire "sono soltanto la punta di un iceberg".

Secondo Mazzanti, infatti, appena una piccola parte degli italiani residenti fuori dai confini rispetta la regola dell'iscrizione all'Aire entro i 90 giorni e la maggior parte, invece, 'emerge' anche dopo molti anni di permanenza all'estero. Si prenda il Regno Unito: gli iscritti all'Aire sono circa 260mila iscritti ma a giudizio del console generale è possibile azzardare che gli italiani siano in UK molto più di mezzo milione. Forse sfiorano addirittura le 800mila unità. Una comunità quindi che sta aumentando a vista d'occhio e che soprattutto nella capitale inglese dà evidente mostra di sé, dal momento che in ogni angolo di strada ed ogni attività commerciale è quasi sempre possibile imbattersi in un italiano a lavoro o a passeggio.

Creata nel 1987 dalla Conferenza Episcopale Italiana, la fondazione Migrantes mette in risalto nel suo ultimo rapporto che la Chiesa cattolica fa del suo meglio per "camminare" assieme alle comunità italiane fuori dei patri confini e la riprova sta nel fatto che esistono ben 366 Missioni Cattoliche di Lingua Italiana (MCI) all'estero, distribuite in 39 nazioni su tutti i continenti.

"Il concetto di cittadinanza si perde nell'identità locale che risulta un legame molto più forte per gli italiani all'estero", ha spiegato Delfina Licata, introducendo il concetto di "approccio locale" ripreso subito da Bassetti.

"Ci si sente cittadini del mondo - ha argomentato l'autore di "Svegliamoci Italiani" - ed è un mondo in cui frontiere e confini tendono a svanire e prevalgono invece le relazioni di rete, come dimostrano le oltre 200 associazioni nel mondo che portano nel proprio nome l'identificazione ad una realtà locale". Ecco perché, secondo Bassetti, è necessario "rispettare il valore del meticciato e dell'ibridazione, che non postula il tradimento della purezza d'origine".

Nel corso del dibattito non si è parlato soltanto di numeri e statistiche ma si è anche molto discusso dei concetti di 'italianità' ed 'italicità' in rapporto ai più disparati fattori di natura culturale, linguistica, culinaria o semplicemente nostalgica.

La redazione



Veduta sala Istituto Italiano di Cultura



Tavolo di discussione nella sede della Camera di Commercio

Enrico Letta a Oxford: Europa 'a due cerchi' contro 'Brexit'



Enrico Letta

"Bisogna farlo rompendo un tabù. Dobbiamo accettare che nell'Ue non vogliamo andare tutti nella stessa direzione. Dobbiamo creare quindi un'Europa che consenta la convivenza tra chi, come la Gran Bretagna, non vuole ulteriore integrazione e chi, come i paesi dell'Euro, deve integrarsi politicamente ed economicamente", ha sottolineato il predecessore di Matteo Renzi a Palazzo Chigi quando il 25 novembre 2015 ha parlato alla Oxford Italiana Associa-

tion in occasione dell'annuale 'Dorothy Rowe Memorial Lecture'.

"Due cerchi - ha affermato Letta - non vuol dire due velocità. Le due velocità danno infatti l'idea di tempi diversi per raggiungere la stessa meta. Qui dobbiamo ricostruire il quadro europeo acquisendo che le mete sono diverse. I britannici e coloro che non vogliono maggiore integrazione potranno così stare nel cerchio dei 28 e condividere e rafforzare le politiche del mercato unico. Dall'altro lato, i paesi che vorranno maggiore integrazione potranno farlo all'interno dell'area dell'Euro. E questo vorrebbe dire innanzitutto far sì che il Meccanismo Europeo di Stabilità diventi lo strumento della solidarietà europea, per aiutare i paesi in difficoltà. Vuol dire che ci vuole un bilancio dell'area dell'Euro in grado di lanciare, ad esempio, bond per finanziare l'accoglienza dei rifugiati, come hanno appena proposto i ministri francese Emanuel Macron e tedesco Siegmund Gabriel, o di finanziare progetti per l'Erasmus dell'apprendistato, o costruire uno strumento europeo

contro la disoccupazione".

A giudizio dell'ex-premier il 2015 ha visto un'UE che per la prima volta sperimenta l'apertura di due fossati in contemporanea al suo interno. Uno, economico, sull'asse Nord-Sud e l'altro, politico, sull'asse Est-Ovest. Non nuovo, il fossato economico è stato allargato dalla crisi. E ad esso si è adesso affiancato "un nuovo fossato, politico, che si sta creando all'interno dell'Ue, questa volta tra Est e Ovest". A questo proposito Letta ha indicato che "le posizioni del premier ungherese di Orban, ma anche quelle assunte recentemente da altri governi dell'Europa centrale e orientale, parlano in materia di rifugiati e diritto d'asilo una lingua diversa dalla nostra".

"Questi fossati, economici e politici, sono - ha avvertito l'ex-Presidente del Consiglio - una minaccia per l'Europa. Soprattutto perché di fronte a questi sfilacciamenti il centro appare debole, sempre più debole. È in questo quadro che Londra apre il negoziato con Bruxelles in vista del referendum britannico sulla permanenza o meno nell'Unione

Europea. La prospettiva di un'uscita, di un Brexit come si dice oggi, rappresenta una prospettiva pericolosa per l'Europa. È una prospettiva negativa che deprirebbe il peso dell'Europa nel mondo, negativa per le prospettive interne all'Ue (U.K. svolge ruolo virtuoso per un'Europa più competitiva) e negativa per la stessa Gran Bretagna che potrebbe perdere definitivamente a quel punto la pro europea Scozia".

Letta non ha dubbi: l'Unione Europea è in profonda crisi, così com'è "non può

andare avanti". Da qui la necessità di riforme profonde: "È tempo di agire. Non possiamo - ha concluso l'ex-capo del governo italiano, che di recente si è reinventato come professore universitario a Parigi - guardare l'Europa indebolirsi di crisi in crisi. Il Brexit sarebbe un colpo mortale e l'Europa inizierebbe un declino difficilmente arrestabile. Al contrario, da questa crisi l'Europa, con scelte ambiziose, può tornare all'altezza delle aspirazioni dei suoi popoli".

La Redazione



Belluzzo & Partners
Forward thinking since 1982

38 Craven Street, London WC2N 5NG
Tel: +44 (0)20 7004 2660 - Fax: +44 (0)20 7004 2661
london@belluzzo.net
www.belluzzo.net



Senatore Glaudi Michelone

LA LEGGE DI STABILITÀ E GLI ITALIANI ALL'ESTERO

Per i principali capitoli di spesa riguardanti gli italiani all'estero la Legge di Stabilità prevede uno stanziamento complessivo di cinque milioni di euro quando la disponibilità iniziale del Governo si aggirava invece su un paio di milioni.

"È grazie al lavoro costante fatto in Commissione Bilancio del Senato da Di Biagio e Turano, sempre presenti, dal senatore Giacobbe, e soprattutto grazie al sostegno del presidente Tonini, che è stato raggiunto il risultato finale di uno stanziamento complessivo di 5.000.000 euro: il massimo - sottolinea il senatore Claudio Micheloni, presidente del comitato per le questioni degli italiani all'estero - che si potesse ottenere nelle condizioni date, anche

se personalmente lo ritengo insufficiente rispetto alle necessità reali".

Con un comunicato stampa Micheloni ha fatto il punto sulle complesse trattative che hanno permesso di portare da due a cinque milioni le spese per gli italiani all'estero. Inizialmente il senatore aveva presentato assieme ai colleghi del collegio estero una proposta - sottoscritta anche da altri senatori (Sangalli, Pegorer, Corsini, Fattorini, Tronti, Maran, Verducci, Pagano, Dalla Tor e Mussini) - che prevedeva una cifra complessiva di 6.900.000 euro.

Dopo il tira e molla le spese saranno così ripartite nel dettaglio:

COMITES - il taglio previsto era pari a 43.449 euro; la proposta emendativa era pari a 150.000 euro; il risultato è pari a 100.000 euro.

CONTRIBUTO CGIE - il taglio previsto era pari a 30.416 euro; la proposta emendativa era pari a 150.000 euro; il risultato è pari a 100.000 euro.

CONTRIBUTO DIFFUSIONE LINGUA E CULTURA ITALIANA ALL'ESTERO - il taglio previsto era pari a 3.293.248 euro; la proposta emendativa era pari a 4.700.000 euro; il risultato è pari a 3.400.000 euro.

CAMERE DI COMMERCIO ITALIANE ALL'ESTERO - il taglio previsto era pari a 2.500.000 euro; la proposta emendativa era pari a 5.000.000 euro; il risultato è pari a zero.

PATRONATI - il taglio previsto era pari a 48.000.000 euro; la proposta emendativa era pari a 48.000.000 euro (em. Parente, inteso ad azzerare il taglio) e 15.000.000 euro (em. Micheloni; la cifra corrisponde alla stima del risparmio che si considera di conseguire attraverso la razionalizzazione del sistema ispettivo); il risultato è pari a 20.000.000 euro, mentre la razionalizzazione del sistema ispettivo, parte di una più generale riforma dei patronati, è stata assunta come raccomandazione in un ordine del giorno.

ISTITUTI ITALIANI DI CULTURA - a fronte dei tagli previsti, la proposta emendativa era pari a 750.000 euro; il risultato è pari a 500.000 euro.

STAMPA ITALIANA ALL'ESTERO - a fronte di nessun taglio previsto, la proposta emendativa era pari a 800.000 euro; il risultato è pari a 650.000 euro. AGENZIE DI STAMPA SPECIALIZZATE ITALIANI ALL'ESTERO - a fronte di nessun taglio previsto, la proposta emendativa era pari a 200.000 euro; il risultato è pari a 100.000 euro.

Per promuovere l'attrattività delle università italiane nel mondo è stata avanzata una proposta innovativa che prevedeva uno stanziamento di 200.000 euro; il risultato è pari a 150.000 euro.

Quanto all'ILA, a fronte di nessun taglio previsto, è stato approvato un finanziamento di 230.000 euro per il 2016.

Nel caso delle detrazioni per i carichi di famiglia, dell'IMU per gli italiani

all'estero (ferma rimanendo l'eccezione per i pensionati) e dell'IVA per le agenzie turistiche extra-UE, le proposte emendative sono state respinte.

Inoltre, per quanto concerne le proposte inerenti la ristrutturazione della rete diplomatico-consolare, ispirate alla spending review ad invarianza dei servizi cui il MAECI continua a opporsi, è stato accolto un ordine del giorno che impegna il Governo a verificare tali proposte, sotto il profilo economico, a fronte di quelle del MAECI, in maniera tale da creare le condizioni per un dibattito concreto e trasparente sulla rete diplomatico-consolare, la sua efficienza e i suoi costi.

È stato accolto, infine, un ordine del giorno, collegato ai finanziamenti per i Comites e il CGIE, che impegna il Governo a presentare una riforma organica della rappresentanza entro giugno 2016.

Dopo aver fatto questa "doverosa ricostruzione degli eventi" il senatore Micheloni polemizza con la collega Laura Garavini (anch'essa del PD) sugli sforzi che hanno reso possibile un sostanziale aumento delle spese per gli italiani all'estero rispetto alla disponibilità iniziale del Governo, e in particolare a chi vada il merito per questi sforzi.

La Redazione

Continua da pag. 1

"L'occupazione - ha sottolineato - è tornata a crescere. Ma questo dato positivo, che pure dà fiducia, l'uscita dalla recessione economica e la ripresa non pongono ancora termine alle difficoltà quotidiane di tante persone e di tante famiglie. Il lavoro manca ancora a troppi dei nostri giovani. ...Accanto a loro penso a tante persone, quarantenni e cinquantenni, che il lavoro lo

hanno perduto, che faticano a trovarne un altro e che vivono con la preoccupazione dell'avvenire della propria famiglia. Penso all'insufficiente occupazione femminile...Il lavoro manca soprattutto nel Mezzogiorno. Si tratta di una questione nazionale. Senza una crescita del Meridione, l'intero Paese resterà indietro".

Pur soffermandosi sulle tante difficoltà in cui si dibatte la Penisola, Mattarella ha messo in rilievo che "la condizione economica dell'Italia va migliorando e anche le prospettive per il 2016 appaiono favorevoli"; grazie in larga misura ai "moltissimi nostri concittadini che hanno operato con impegno e con senso di responsabilità, in settori diversi e con compiti differenti".

A giudizio di Mattarella "un elemento che ostacola le prospettive di crescita è rappresentato dall'evasione fiscale", che nel 2015 è ammontata a 122 miliardi di euro e cioè ben 7 punti e mezzo di Pil. "Gli evasori - ha tuonato - danneggiano la comunità nazionale e danneggiano i cittadini onesti. Le tasse e le imposte sarebbero decisamente più basse se tutti le pagassero".

"L'Italia - ha proseguito Mattarella - è vista all'estero come il luogo privilegiato della cultura e dell'arte, e

lo è davvero. Questo patrimonio costituisce una nostra ricchezza, anche economica. Abbiamo il dovere di farlo apprezzare in un ambiente adeguato per bellezza. L'impegno delle istituzioni, nazionali e locali, deve essere in questo campo sempre maggiore. Un esempio: si può chiedere ai cittadini di limitare l'uso delle auto private, ma, naturalmente, il trasporto pubblico deve essere efficiente. E purtroppo non dovunque è così. Il compito di difendere l'ambiente, peraltro, ricade in parte su ciascuno di noi".

Non poteva mancare nel messaggio di fine anno un accenno al "terrorismo fondamentalista" che "cerca di portare la sua violenza nelle città d'Europa, dopo aver insanguinato le terre medio-orientali e quelle africane".

Secondo Mattarella "realizzare condizioni di pace e stabilità per i popoli di quei Paesi è la prima risposta necessaria, anche per difendere l'Europa e noi stessi. La prosperità, il progresso, la sicurezza di ciascuno di noi sono strettamente legati a quelli degli altri. Non esistono barriere, naturali o artificiali, che possano isolarci da quel che avviene oltre i nostri confini e oltre le frontiere dei nostri vicini".

Mattarella ha poi avvertito che il problema dei flussi migratori e' desti-

nato a perdurare: "In questo periodo masse ingenti di persone si spostano, anche da un Continente all'altro, per sfuggire alle guerre o alla fame o, più semplicemente, alla ricerca di un futuro migliore. Donne, uomini e bambini: molti di questi muoiono annegati in mare, come il piccolo Aylan e, ormai, purtroppo anche nell'indifferenza. Il fenomeno migratorio nasce da cause mondiali e durerà a lungo. Non ci si può illudere di rimuoverlo, ma si può governare. E si deve governare. Può farlo con maggiore efficacia l'Unione Europea e la stiamo sollecitando con insistenza. Occorrono regole comuni per distinguere chi fugge da guerre o persecuzioni e ha, quindi, diritto all'asilo, e altri migranti che vanno invece rimpatriati, sempre assicurando loro un trattamento dignitoso".

Malgrado le parole a favore di una sempre maggiore integrazione delle comunità straniere in Italia e della necessità di "abbattere, da una parte e dall'altra, pregiudizi e diffidenze, prima che divengano recinti o muri", il presidente ha sostenuto che "serve anche rigore" e gli immigrati responsabili di reati "devono essere fermati e puniti, come del resto avviene per gli italiani che delinquono" e quelli pericolosi "vanno espulsi".

Pur non mancando di menzionare manchevolezze come "scarso senso civico, particolarismo, individualismo accentuato", il Capo dello Stato ha chiesto agli connazionali di non abbattersi: "Nei miei colloqui con i rappresentanti di altri Paesi, in Italia e all'estero, ho sempre colto una considerazione e una fiducia nei confronti dell'Italia e degli italiani maggiori di quanto, a volte, noi stessi siamo disposti a riconoscere".

La Redazione

PEPPE
RISTORANTE - PIZZERIA
CUCINA ITALIANA & SICILIANA

171 Tudor Drive
Kingston upon Thames KT2 5QG
Tel: 020 85446 3885
www.pepperington.com
pepperrestaurant@gmail.com

Ciao Bella Restaurant
Pasta e Pizza

86 Lamb's Conduit St. London WC1N 3LZ
Tel: 020 7242 4119 - 7405 0089 Fax: 020 7831 4914
www.ciaobellarestaurant.co.uk

CIBOSANO
NATURALMENTE ITALIANO

t: 020 8207 5820 ~ e: info@cibosano.co.uk ~ w: cibosano.co.uk



Gusto Italia 2015

Un migliaio di visitatori, cena di gala con celebrity chefs e sommelier



C'è chi dice che la politica italiana si decide - complice la buona cucina della Pensiola - nei ristoranti di Roma, più che nelle aule del Parlamento. Nel corrispettivo inglese, tenendo conto del successo sempre più grande della cucina italiana all'estero, l'incontro tra culture avviene a tavola.

Una riprova la si è avuta a metà novembre a Londra con GustoItaliaUK, dando sfoggio e diffondendo il mo-

mento d'oro della cucina regionale italiana nel Regno Unito e alle sue potenzialità, con la premiazione dei suoi migliori testimonial.

Un evento che si è posto sulla scia dell'Expo di Milano dedicato al cibo e alla nutrizione nel mondo.

"Dobbiamo fare quadrato per custodire le tradizioni enogastronomiche del nostro Paese, dare una mano allo sviluppo delle piccole imprese regio-

nali ed innovarci di continuo", ha detto il presidente dell'Associazione Professionale Cuochi Italiani nel Regno Unito APCI-UK Carmelo Carnevale che ha organizzato l'evento GustoItaliaUK con il supporto di Camillo Privitera di AIS Sicilia e dell'ICE di Londra. La ricetta proposta da GustoItaliaUK riflette il successo di esperienze manageriali e chef stellati, confermando la richiesta delle forchette internazionali per una

attenzione ai sapori del menù tricolore.

Le potenzialità sono state espresse dagli stessi numeri dell'evento, con un migliaio di visitatori del gusto e 60 aziende espositrici provenienti da tutta Italia.

Una grande partecipazione ha contrassegnato anche gli showcooking, dalla masterclass sull'Olio extravergine d'oliva Olitalia, il "Riso Carnaroli

Organico con crema di Parmigiano Maturo 26/28 mesi, Salame di Capra e gocce di Sapa" a cura di Giorgio Perin, e la presentazione del libro di Giancarlo Caldesi "Rome - Centuries in an Italian kitchen today".

"Siamo talmente ricchi di ingredienti di qualità che la sfida adesso è saperli raccontare. Il lavoro di noi chef comincia dove il prodotto finisce", ha sottolineato il presidente nazionale dei 5



BRICIOLE

RISTORANTE GASTRONOMIA
20 HOMER STREET, LONDON W1H 4NA - TEL 0207723 - FAX 020 7723 5144
www.briciole.co.uk - info@briciole.co.uk

fiandaca

ITALIAN WINE IMPORTER
WHOLESALE SINCE 1975

Alfie Fiandaca
Cavaliere del Lavoro
Managing Director

T +44 (0)20 8752 1222
F +44 (0)20 8752 1218
office@fiandaca.co.uk

Westpoint Trading Estate
Alliance Road, London W3 0RA
www.fiandaca.co.uk

SALUMERIA - CIBI GOTTI

BAR ROCCO

Traditional Italian
Cooking at its best

254-260 Old Brompton Rd. London SW5 9HR - Tel 0207 259 2599
rocco@roccopoint.co.uk - www.roccopoint.co.uk
Open Monday to Sunday



Foto chefs premiati durante la cena con gli organizzatori e sponsor presso i locali del ristorante Frescobaldi il 16 novembre

chef dell'APCI Roberto Carcangiu.

L'evento è culminato con un'elegante cena al Meridien Piccadilly in pieno centro di Londra, nella serata conclusiva del 17 novembre, alla presenza del Console Generale Massimiliano Mazzanti, del direttore dell'ICE Fortunato Celi Zullo, del presidente della Camera di Commercio Italiana nel Regno Unito Leonardo Simonelli Santi. Un'occasione per raccogliere sotto lo stesso tetto le stelle della ristorazione più amate dal pubblico inglese - Aldo Zilli, Enzo Oliveri e Giancarlo Caldesi - e di premiare la carriera di ambasciatori del made in Italy come gli chef Francesco Mazzei (Celebrity Chef), Rino Bono (Locanda Locatelli), Davide De Giovanni (chef di Gordon Ramsay) e Alessandro Verdenelli (KX Restaurants), il maître Diego Masciaga (Waterside Inn, ristorante tre stelle Michelin), il sommelier di Marsala Maurizio Titone, lo storico imprenditore Marcantonio (a capo di un'azienda che festeggia 120

anni di attività) e il gruppo San Carlo per l'attività familiare portata avanti da Carlo Di Stefano insieme al figlio Marcello. Un premio per aver raccontato gli italiani d'Inghilterra è andato al corrispondente Rai Stefano Tura.

Il menù della cena di gala ha ben evidenziato l'equilibrio tra innovazione e conservazione: piatti della tradizione come rusticelle alla Gricia, spaghetti Saragolla all'amatriciana e agnello con la caponata sono stati affiancati da novità come il gelato "lampone e pomodorino" e la "dolcebufala", una rivisitazione della classica cassata siciliana con la ricotta di bufala campana. Ospite d'onore è stata la pasta Rummo, l'azienda protagonista della campagna social #SaveRummo, rappresentata da Andrea Amadio. Gusto, ma anche solidarietà con la raccolta alimentare per la charity LunchBoxGift, che invia aiuti in Sierra Leone.

La Redazione



DISOTTO
FOODS



Authentic, Innovative, Premium... DiSotto.



Made with premium ingredients, these products are the basis of an exceptional menu with great presentation and plate appeal.

Supported by a dependable delivery service, a modern infrastructure, friendly Telesales and an experienced Field Sales team, we offer a service that works to support you. Point-of-Sale, menus and advertising material are also available, to ensure that sales opportunities are maximised.

As part of our ongoing commitment to the highest possible standards, DiSotto are pleased to have been awarded BRC Accreditation for our state of the art production facility giving our customers peace of mind and confidence in our service and multi award winning products.



DiSotto's
Passionately Italian Since 1962

Fruitfull

Gelato
very natural

26 Park Royal Road, London NW10 7JW

Telephone: 020 8965 1853

fax: 020 8965 4355

email: sales@disotto.co.uk

www.disottofoods.co.uk

JOE RICOTTA & DEAN MARTIN PRODUCTIONS PROUDLY PRESENT LIVE IN CONCERT

AFTER ALMOST 10 YEARS FINALLY BACK TO THE UK BY PUBLIC DEMAND

Patrizio
BUANNE TOUR 2016

Viva la Dolce Vita

indigo at The O2, LONDON

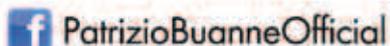
FRIDAY 12TH FEB 2016 AT 8PM

DOORS OPEN 7PM

MEET & GREET AND VIP PACKAGES AVAILABLE

TICKETS: 08448 24 48 24

WWW.AXS.COM



PER VALENTINA NON C'È 8 SENZA 9: NUOVA FILIALE A CLAPHAM JUNCTION



Per Valentina Fine Foods', in prima linea nell'offerta del meglio della cucina italiana, non c'è otto senza nove: il gruppo - già forte di otto filiali sparse tra Londra, Surrey e Kent - ne ha appena aperto una nona. Stavolta a Battersea, ad un tiro di schioppo dalla Clapham Junction Railway Station, una delle più importanti stazioni ferroviarie nel sud della metropoli britannica.

Al pari delle altre filiali, quella di Clapham - aperta il 21 novembre al numero 281 di Lavender Hill - consiste in un negozio di *italian delikatessen* e in un ristorante-caffè, per un totale di circa 500 metri quadrati che offre la possibilità di accomodare contemporaneamente 60 persone al coperto e altre cinquanta in uno spazioso dehors.

La gamma dei prodotti in vendita è vasta, variegata e fa venire l'acquolina in bocca: si va dagli antipasti ai prosciutti, dai salami ai formaggi. Non mancano la pasta con i marchi Valentina e Rummo, l'olio declinato in molte maniere, le olive e una serie di 'specials' cucinati freschi ogni giorno. Ricco l'assortimento di vino ben 150 tipi diversi, da nord a sud, e per tutte le tasche (da meno di 10 sterline fino a 150 sterline a bottiglia). Nel complesso il negozio deli ha in vendita circa 1.500 prodotti rigorosamente made in Italy, per lo più D.o.p., importati con estrema attenzione da fornitori di fiducia, per la gioia di chi ama il cibo di qualità proveniente dalla Penisola.

Il gruppo 'Valentina Fine Foods' è controllato da due famiglie, gli Zoccola e gli Arcari,

entrambe provenienti da Sant'Elia Fiumerapido, un piccolo paesino laziale vicino a Montecassino, a sud di Roma, e queste radici si assaporano qua e là nel tipo di cucina proposta.

"Siamo molto contenti - dice Bruno Zoccola - per l'ultima aggiunta al nostro 'family business'. Clapham Junction ha un'atmosfera vibrante con una grande mescolanza di giovani famiglie e professionisti. Tutte le altre nostre filiali sono in posti noti come quelli 'dove gli italiani mangiano e fanno la spesa'. Speriamo che a Clapham Junction i nostri ospiti possano veramente sentire l'autenticità di un'esperienza dei sapori d'Italia nel nostro negozio e nel nostro ristorante".

In un video promozionale Bruno Zoccola



ben riassume la filosofia del gruppo: "Let's the food do the talking", lascia che sia il cibo a parlare.

Del cibo proposto da Valentina (che ha anche un sito Internet per la vendita online) dice un gran bene anche lo Chef Francesco Mazzei: "Quelli di Valentina - sottolinea - non sono prodotti che potete trovare nei normali supermercati. Hanno qualità e gli ingredienti italiani più puri".

Gli altri otto 'Valentina Fine Foods restaurants' si trovano a Sheen, Putney, Sevenoaks, Notting Hill, Weybridge, Reigate, Chiswick and Tower Bridge

La Redazione



Bringing you the very best from Italy

SAN CARLO
CICCHETTI
BAR | RISTORANTE | CAFFÈ | CICCHETTI

Covent Garden
30 Wellington St, London WC2E 7BD
Tel: 020 7240 6339

OPEN NOW



Cicchetti :- (pronounced chi - KET - tee) are small dishes, typically served in cicchetti bars in Venice. You can make a meal of them by ordering several plates which can be shared between friends.

SAN CARLO
CICCHETTI
BAR | RISTORANTE | CAFFÈ | CICCHETTI

215. PICCADILLY, LONDON, W1J
9HL Tel: 0207 4949435



WWW.SANCARLOCICCHETTI.CO.UK

@SC_Cicchetti

facebook.com/sancarlogroup

È NATO CLUB ITALIA

Club Italia è il nome scelto da due imprenditrici italiane per una nuova associazione, nata con l'ambizione di trovare collaborazioni e opportunità tra gli italiani che vivono a Londra.

L'associazione è partita in quarta: nonostante la recente formazione è già uno dei più grandi e più attivi network di italiani nel Regno Unito. CLUB ITALIA è infatti il prodotto di un'esigenza manifestata dai sostenitori di un blog molto seguito sui canali social, diventato ben presto fonte di informazioni e risorse per tutti coloro che, anche dalla Penisola, cercano occasioni per fare affari nella metropoli britannica. L'idea di fondo è semplice: rafforzare i legami fra i cittadini italiani in Regno Unito e creare un ponte con la madre patria.

Club Italia mette al centro dei suoi valori la prerogativa di essere attiva, inclusiva, con spirito di servizio nei

confronti della comunità a Londra, moderna e allo stesso tempo orgogliosa di rappresentare, nel Regno Unito, la vibrante comunità degli italiani, lontani dalla madre patria ma fieri delle proprie origini e desiderosi di creare e mantenere relazioni con la madrepatria e i concittadini.

Lo spirito alla radice di CLUB ITALIA è stato illustrato durante il party inaugurale, che si è tenuto lo scorso 3 Novembre presso i Fratelli La Bufala di Piccadilly.

Il presidente dell'associazione, Antonella Sciortino, ha sottolineato la necessità di essere coesi come comunità in una città globale quale è Londra, dove si può far valere il proprio contributo, far emergere le proprie idee nonché decretare il successo delle attività commerciali soltanto se si ha la capacità di esprimersi e farsi percepire

come entità unitaria. In due parole: "fare sistema".

Per questo, grazie all'esperienza di Anna Stella, titolare dell'unica agenzia italiana di marketing a Londra, CLUB ITALIA offre una piattaforma professionale completa per facilitare le opportunità di business sia all'interno del Regno Unito che con le aziende operanti in Italia, favorendo e supportando, inoltre, relazioni positive con le alte cariche istituzionali italiane e con le rappresentanze commerciali in Regno Unito.

Club Italia vuole essere un'associazione che abbraccia il campo degli affari a tutto tondo senza una preferenza specifica per un settore economico, ma che ha come denominatore comune l'affermazione del Sistema Italia in Regno Unito.

La Redazione



PRIMA RIUNIONE UFFICIALE Cities of London & Westminster Italian Conservative Group



LONDRA - La sede della Westminster Conservatives Association in Victoria Ebury Street a Londra ha ospitato la prima riunione ufficiale del Cities of London & Westminster Italian Conservatives Group (Italian Tories), primo ed unico organo ufficiale italiano all'interno del partito conservatore inglese.

Nella riunione, il Presidente della Westminster Association Edward Baxter ed il segretario organizzativo James Cockram hanno ufficializzato il Comitato Organizzatore degli "italian Tories": Christian Vinante Giovannini (Founding Chairman), Massimo Segalla (Founding Vice-Chairman), Gianluca Vitelli (Founding Hon. Secretary), Alberio Orru e Giuseppe Rossi (Founding Hon. Members), Davide Gorgoglione (Responsible for Communications) Manuel Alsoni, Daria Filippelli, Yuri Sabatini e Maurizio Sanna (Founding Committee members).

Il gruppo si è già presentato all'Ambasciatore italiano a Londra, Pasquale Terracciano, durante una visita in Ambasciata con il deputato Mark Field, rappresentante del gruppo in Parlamento. All'incontro erano presenti anche la consorte dell'Ambasciatore Karen Lawrence Terracciano e Silvia Limoncini First Counsellor, il Presidente Edward Baxter, Christian Vinante Giovannini e Massimo Segalla, Presidente e Vice Presidente degli "Italian Conservatives". (aise)

Mercato dell'arte ed investimenti Fabrizio Moretti al BCI



Dominico Pini, Carlo Milano, Fabrizio Moretti, Stefano Mazzola, Dario Mancini, Sidney Celia Ross, Stefano Pinto, Marco Gubitosi

Le attuali tendenze del mercato internazionale dell'arte, questo il tema al centro dell'ultimo degli incontri del Business Club Italia di Londra del 18 novembre 2015, con ospite d'eccezione Fabrizio Moretti.

Al Wax Chandlers Hall in Gresham Street a Londra, con la consueta formula del breakfast di approfondimento, il fondatore e responsabile della Moretti Fine Art, membro del consiglio della Maastricht Fine Art Fair e presidente della Florence Antiques e della Fine Art Biennale, ha illustrato ad un pubblico di professionisti la sua visione sul mercato internazionale dell'arte.

Con la capitale britannica sempre più polo di attrazione, incominciando dai singoli artisti e dalle gallerie e passando a curatori e operatori del mercato delle belle arti, Moretti ha tracciato un quadro completo del mondo artistico contemporaneo e si è soffermato sulle tendenze più significative e sulle migliori opportunità d'investimento.

La Redazione



London launch for online ITALIAN MARKETPLACE

On the 18th November I like Italian Food introduced itself to the UK market. A multi platform project, its aims are to spread awareness of Italian gastronomic culture, and enable Italian food lovers the world over to purchase authentic food, wine and ingredients from Italian producers online.

The company has an online market dedicated to the sale of high quality Italian products. But it also has a gastronomic magazine engaging foodies with Italy's food and wine, all supported by web food TV and social media channels.

Founders bring strong entrepreneur-

ial and food credentials to the table. Stefano Fontana owns Fontana Enzo Milk Products, where Michele Fontana also works, both offering a wealth of global food market experience.

I Like Italian SEO, Iairi Alberici, is the CEO and founder of two web software companies. While Alberto Leggy owns a company specialising in engineering for the hotel, restaurant and bar business.

Born out of the combination of all these disciplines, I Like Italian Food has the promise of an interesting future.

Sophie Mancuso

MESSAGGIO ALLA COMUNITÀ

Console Generale d'Italia a Londra Massimiliano Mazzanti



Il Console Mazzanti con tutto il suo staff

Desidero, innanzitutto, farVi giungere, cari connazionali, il più sincero ed affettuoso augurio per le Festività appena passate a nome mio e di tutto il personale del Consolato Generale d'Italia a Londra.

Il 2015 si è confermato come un anno di primati per il Consolato Generale: sono oltre 250.000 i connazionali iscritti all'AIRE, e continuano a crescere ad una media di circa 2.000 nuove iscrizioni al mese. Abbiamo rilasciato oltre 1.800 passaporti al mese. Il nostro Consolato è il primo in Europa an-

che per nascite registrate e il secondo al mondo per percezioni consolari fatte guadagnare all'erario italiano.

Sono questi numeri che fanno del Consolato Generale d'Italia a Londra il primo in Europa e il secondo dell'intera Rete diplomatico-consolare italiana nel mondo per numero di connazionali iscritti nello schedario consolare. Nessun altro Consolato può vantare una simile mole di servizi erogati.

Si tratta, tuttavia, di numeri che mettono quotidianamente a dura prova una struttura che - a fronte delle chiusure

degli Uffici consolari di Manchester e Bedford - non è, invece, aumentata per risorse e numero di dipendenti, ma che ha profuso ogni possibile sforzo per far fronte alla pressione crescente di una comunità italiana in continuo incremento. Abbiamo voluto rispondere alla sfida dei numeri con l'introduzione di strumenti e tecnologie volti a migliorare l'erogazione del servizio, nell'ottica di una progressiva digitalizzazione e di una più dinamica interazione con l'utenza.

Abbiamo completato, grazie al sostegno della Direzione Generale per gli Italiani all'Estero e le Politiche Migra-

torie, il progetto di distribuzione alla Rete consolare onoraria delle apparecchiature per il rilevamento dei dati biometrici. Il progetto è stato avviato in quattro sedi consolari onorarie: i connazionali residenti a Bedford, Birmingham, Cardiff e Liverpool possono pertanto rivolgersi ai rispettivi Consoli onorari per richiedere il passaporto, senza doversi recare a Londra. Contiamo di assicurare la medesima dotazione anche al costituendo Consolato Onorario di Manchester. Si tratta di un servizio molto richiesto dalla nostra comunità più anziana.

Siamo coscienti delle difficoltà a prenotare l'appuntamento per il passaporto online, difficoltà date, come è ovvio, dalla straordinaria sproporzione tra la comunità in aumento e i posti effettivamente allocabili in base alle nostre risorse. Per tale ragione abbiamo istituito un sistema alternativo di prenotazione telefonica e l'apertura del Consolato al pubblico per il solo rilevamento dei dati biometrici anche nel pomeriggio, tempo normalmente dedicato al delicato lavoro di "back-office" per il controllo delle migliaia di richieste che riceviamo.

Siamo orgogliosi del successo che stanno riscuotendo i nostri incontri di orientamento "Primo Approdo", progetto innovativo che si pone l'obiettivo di fornire informazioni utili ai nostri connazionali di recente immigrazione in Inghilterra e nel Galles attraverso seminari gratuiti su specifici temi (legale, fiscale, medico, accademico) ospitati in Consolato. Si tratta di un progetto suscettibile di produrre un impatto positivo e diretto sulla vita dei tanti giovani connazionali che approdano ogni mese in Inghilterra. Siamo, pertanto, lieti che il progetto "Primo Approdo", nato su ispirazione dell'Ambasciatore Terracciano, sia stato anno-

verato dalla Farnesina tra le "migliori prassi" della Rete diplomatico-consolare.

Anche nel 2015 Il Consolato Generale è stato chiamato a garantire un importante esercizio elettorale: il rinnovo dei Comitati degli Italiani all'Estero (Comites) di Londra e Manchester. Siamo molto soddisfatti dello spirito di positiva collaborazione che si è subito stabilita con i neo-eletti membri del Comites e con i Consiglieri del CGIE, organi indubbiamente rappresentativi delle diverse e molteplici istanze della nostra comunità nel Paese.

Abbiamo continuato, infine, a "aprire" il Consolato generale alla comunità ed ai suoi artisti: la "Harp House" è diventata una vera e propria vetrina del "Made in Italy" e della creatività italiana. Nel 2015 sono state ospitate le opere di molti giovani artisti italiani e le installazioni dei più noti marchi del design italiano. Con tali iniziative vogliamo avvicinare sempre di più il Consolato agli italiani, nella speranza che vedano nella "Harp House" una "casa comune", dove riscoprire l'italianità e quel senso di appartenenza che il vivere lontano dall'Italia sembra rinfocolare in ognuno di noi.

Tutto questo non sarebbe stato possibile senza la "squadra" del Consolato Generale. Grazie alla professionalità e dedizione di coloro che vi lavorano ogni giorno, è possibile rispondere alle straordinarie necessità di una comunità "reale" che è stimabile in ben oltre il mezzo milione di connazionali. A tutti loro va il mio apprezzamento e i più affettuosi auguri per il 2016. Cercheremo, assieme, di rispondere con rinnovato vigore ed impegno alle tante istanze della nostra collettività.

Massimiliano Mazzanti
CONSOLE GENERALE



AMBASCIATA D'ITALIA
LONDRA

LANCIO DEL NUOVO SITO WEB DELL'AMBASCIATA ITALIANA

Londra 13/11/2015 - È con immenso piacere che si comunica il lancio del nuovo sito web dell'Ambasciata d'Italia a Londra.

Il nuovo sito web è gestito utilizzando una nuova piattaforma di content management 'open source' Joomla che consente maggiore funzionalità interattiva, la possibilità di gestire i contenuti in modo più flessibile, aperto alle rinnovate e cangianti esigenze dell'Ambasciata e dell'utenza. Il sito consente, inoltre, l'integrazione con i profili social media dell'Ambasciata (Twitter, Facebook e Flickr, oltre che il canale Youtube).

Il nuovo sito offre peraltro delle pagine molto ampie per tutti i settori di interesse della Sede, rispondendo così alla necessità di avere dei portali più facilmente navigabili e capaci di contenere più informazioni, organizzate in modo più chiaro. La nuova pagina web ha il grande vantaggio di presentare in un unico sito il "Sistema Italia" in UK in modo dinamico ed "engaging" per l'utenza. Esso, infatti, ha una più ampia integrazione con i siti dei Consolati Generali di Londra ed Edimburgo, i due Istituti di Cultura di Belgrave Square e della capitale scozzese, oltre che (nelle pagine economiche) con i siti di Banca d'Italia, Enit, Ice, Camera di Commercio italiana in UK e molto altro (tra cui un link diretto in Home page al Manuale "Primo Approdo" ed ai video, "#italyisback e italy the extraordinary common place" lanciati da MEF e MISE, oltre che "choose italian" della Society of Italian Studies (SIS).

Presentazione Onorificenze della "STELLA D'ITALIA" a Lucrezia Reichlin e Enzo Quattrocioche



Enzo Quattrocioche, Ambasciatore Pasquale Terracciano e Lucrezia Reichlin

LONDRA - Lucrezia Reichlin, Professoressa di Economia alla London Business School (LBS), ed Enzo Quattrocioche, Segretario Generale della Banca europea per la ricostruzione e lo sviluppo (BERS), sono "Gran Cavalieri" della "Stella d'Italia". Le onorificenze sono state conferite il 14 dicembre, dall'Ambasciatore d'Italia a Londra, Pasquale Terracciano presso i locali della residenza in Grosvenor Sq. in presenza

di un numero consistente di amici e collaboratori. La cerimonia dopo i discorsi introduttivi di presentazione si è poi conclusa con un brindisi di auguri. Lucrezia Reichlin si è particolarmente distinta nel recare visibilità all'Italia ed alle istituzioni economico-finanziarie nel corso dei suoi due prestigiosi incarichi presso la Banca Centrale Europea (2005-2008) e dal 2008 alla London Business School. La Redazione

Enzo Quattrocioche ha costantemente promosso gli interessi italiani presso la banca europea per la ricostruzione e lo sviluppo (BERS) nello svolgimento della propria attività professionale, dapprima come direttore esecutivo per l'Italia presso questa importante istituzione finanziaria multilaterale, quindi come segretario generale della BERS stessa.



Terroni of Clerkenwell
138-140 Clerkenwell Road
London
EC1R 5DL

Tel: 0207 837 1712
E mail: info@terrioni.co.uk
Twitter @terrioni

nife catering .com
Nice Italian Food Everyday

SEGNALI DI RIPRESA PER IL TURISMO IN ITALIA DAL WORLD TRAVEL MARKET DI LONDRA



Dai prati dell'Irlanda ai deserti dell'Oman, il World Travel Market (WTM 15), la principale fiera B2B del turismo a livello internazionale, dal 2 al 5 Novembre ha radunato nel vasto centro esposizioni di Excel di Londra gli operatori del settore da tutto il mondo, per mostrare quello che di più bello e interessante hanno da offrire al pubblico che viaggia.

“Questo è uno dei principali mercati del mondo e da qui deve passare la nostra strategia per rafforzare la nostra industria turistica Italiana che ha tutti i titoli per essere la prima nel mondo”, ci ha dichiarato l'ambasciatore d'Italia nel Regno Unito, Pasquale Terracciano, intervenuto a inaugurare il padiglione nazionale. “Serve rigenerare l'offerta, articolare meglio i servizi e saper fide-

lizzare il turista, resistere alla tentazione del mordi e fuggi”, ha sottolineato a margine prima di tagliare il nastro. Dati incoraggianti vengono dalla relazione annuale sul mercato turistico britannico, curata dall'ENIT, l'Agenzia Nazionale del Turismo, e presentata agli operatori al WTM, che indica un marcato incremento dei flussi turistici dalla Gran Bretagna verso l'Italia, pari

al 19,4%, realizzatosi nel primo semestre 2015, rispetto allo stesso periodo dell'anno precedente (stando ai dati provvisori forniti dall'Office for National Statistics britannico). Ciò riflette i riconoscimenti di importanti testate britanniche. Conde' Nast Traveller ha votato l'Italia “Favourite Country in the World” per il 5° anno consecutivo, mentre per Food and Travel Magazine è “Destination of the Year” per il 2° ed il gruppo del Times (The Times, Sunday Times e Sunday Times Travel Magazine) l'ha votata “Best European Country”. Inoltre, l'Italia è stata “Top Destination in Europe” e “Top for Short Haul” nei Travel Destination Awards del sito TravelZoo e Roma è risultata “Best European City Break for Families” negli Awards della rivista Family Traveller.

L'Italia si è presentata con uno stand di 952,50 mq. sviluppati su due aree, che ha ospitato undici Regioni (Calabria, Campania, Friuli Venezia Giulia, Marche, Liguria, Lombardia, Piemonte, Puglia, Trentino, Sardegna, Umbria) insieme ai rispettivi operatori privati, oltre ai Comuni di Milano, Roma, e Napoli, alla Camera di Commercio di Lucca e ad altre imprese private dell'industria turistica. Numerosissimi i visitatori, con 1252 pass richiesti presso lo stand. Gli appuntamenti italiani, fuori e dentro la fiera sono stati numerosi e ben frequentati da giornalisti ed operatori turistici, a partire dalle conferenze stampa della Regione Piemonte: “Turin and Novara: precious cultural heritage and food and wine excellence in Piedmont”, il Comune di Ragusa:

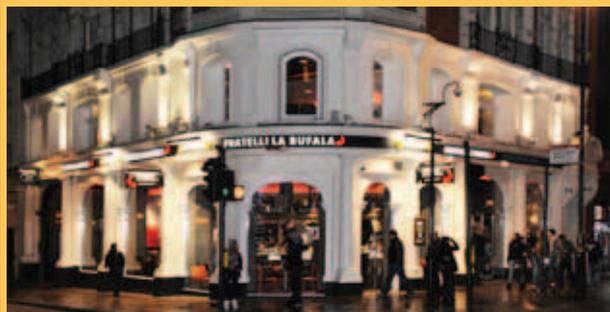


L'Ambasciatore Pasquale Terracciano e Signora con Flavio Zappacosta

FRATELLI LA BUFALA

pizzaioli emigranti

Our buffalo mozzarella is flown in specially for us from Italy 3 times a week
Come and taste the difference



40 Shaftesbury Avenue, London W1D 7ER
Tel: +44 (0)20 7734 3404
flb-londonpiccadilly@fratellilabufala.com
www.fratellilabufala.com



161 Edgware Road, London W2 2HR
Tel: +44 (0)20 7706 7744
flb-londonedgwareroad@fratellilabufala.com
www.fratellilabufala.com



35-37 Villers Street, London WC2 6ND
Tel: +44 (0)20 7930 0311
flb-londoncharingcross@fratellilabufala.com
www.fratellilabufala.com



12 Knightsbridge Green, London SW1 7QL
Tel: +44 (0)20 7584 4466
flb-londonknightsbridge@fratellilabufala.com
www.fratellilabufala.com



Conferenza Stampa Piemonte



Conferenza Stampa Campania



Conferenza Aereoporto di Comiso

"Tourism news in Ragusa" e la regione Campania presso lo stand ENIT, durante la conferenza il Sovrintendente Rosanna Purchia ha introdotto il pro-

gramma della stagione 2015-2016 del Teatro di San Carlo. La Regione Emilia Romagna ha presentato fuori fiera il Festival di Ravenna 2016 ed il turismo

nella Provincia con una conferenza ed una serata musicale al prestigioso 106 Piccadilly, mentre Lucca promosse e Camera di Commercio di Lucca, insieme

all'Associazione Lucchesi nel Mondo e la Banca del Monte di Lucca, hanno presentato il Puccini Festival presso la sede dell'Ambasciata d'Italia, allietan-

do gli intervenuti con un concerto dei musicisti e cantanti della Fondazione Puccini.

Roberta Bonometti

LA NUOVA ALITALIA, AMBIZIONI GLOBALI ALL'INSEGNA DEL LUSSO "Made in Italy"

Ambizioni globali per l'Alitalia con un nuovo look all'insegna del lusso, grazie alla partnership con la compagnia Emirata Ethiad Airways. Aereomobili rivisti sia in esterno che all'interno della cabina, con grafica e arredi contemporanei volti ad esaltare il meglio dello stile Italiano e durante il prossimo anno, anche l'uniforme storica dell'Alitalia, che in passato ha visto la collaborazione di grandi stilisti italiani, sarà ridisegnata nell'ottica del "fashion on board".

In un'intervista durante l'ultima edizione del World Travel Market di Londra, Gianni Leone, Responsabile Alitalia per l'Europa Centrale ed Occidentale e Vincenzo Capelluto, responsabile dell'Alitalia per le vendite nel Regno Unito e Irlanda anticipano a La Notizia le nuove ambizioni della compagnia Italiana di bandiera.



Vincenzo Cappelluto (Alitalia UK sales manager), Daniel Barranger (Etihad SVP Global Sales), Mohammad Al Bulooki (VP UAE Commercial) His Excellency Pasquale Terracciano Italian Ambassador in UK e Signora, Gianni Leone (Alitalia Head of Central & West Europe) con le hostess Etihad durante il WTM 2015 in ExCell, London

"Intanto siamo di fronte ad una trasformazione del brand dopo anni difficili. Nel giro di due anni tutti gli aeromobili di Alitalia verranno rimessi a nuovo. Sia la livrea esterna che l'arredo interno avranno un nuovo look", spiega Gianni Leone.

Attraverso un approccio sensibile e rispettoso della tradizione Alitalia, in seguito all'arrivo di Etihad la livrea sarà aggiornata conservando i suoi elementi più riconoscibili ma garantendo un look più elegante, più sofisticato e più sensuale.

Il 'tailfin' manterrà la tradizionale 'A',

l'iconico marchio riconosciuto in tutto il mondo, ma con un design più associato con auto sportive di lusso. La fusoliera in bianco morbido aggiungerà un'allure di stile e raffinatezza e un'immagine di velocità sarà creata da una serie di linee bianche che portano verso lo stabilizzatore. Il nuovo logo Alitalia è stato rivisto con un trattamento tipografico che rispetta il passato ma sottilmente apporta un nuovo livello di modernità al design classico. "In coda, il tricolore viene accentuato", sottolinea il responsabile Alitalia per l'Europa Centrale ed Occidentale, e

questo è importante, perché "le compagnie aeree si riconoscono soprattutto dalla coda."

Le cabine a bordo saranno completamente rinnovate, con calde tonalità di grigio e dettagli in pelle, un'espressione del meglio del "Made in Italy". "Le poltrone saranno Frau, in tessuto o pelle, mettendo in evidenza l'attenzione al dettaglio che ci si aspetta da un maestro artigiano, con le cuciture che ricordano quelle di una macchina sportiva più che un normale sedile di aereo", anticipa Leone.

"Al centro del rethinking c'è l'idea for-

te dell'ospitalità, del modo di vivere, la passione degli Italiani. Questa è veramente voluta dalla nuova organizzazione. Credo che in passato non fosse facile fare un progetto del genere perché non c'era la necessaria solidità economica", mette in risalto Leone.

Il progetto è partito dalle rotte intercontinentali. La livrea sarà rinnovata per gli aeromobili di lungo raggio entro Maggio 2016 e per il resto della flotta entro il Maggio 2017, annuncia da parte sua Vincenzo Capelluto, responsabile dell'Alitalia per le vendite nel Regno Unito e Irlanda, precisando che "tutto il progetto sta avendo una notevole accelerata e le date potrebbero essere molto più vicine e le ultime notizie sulle uniformi del personale danno il lancio per Aprile/Maggio 2016".

"L'Alitalia vuole essere una delle migliori linee aeree in Europa se non la migliore", assicura Leone e aggiunge che "ci sarà un'attenzione a tutti i passaggi correlati all'esperienza degli ospiti, incluso un nuovo sito web e la nuova app Alitalia. Voglio enfatizzare che tutto lo staff di Alitalia è impegnato in corsi di formazione, sul filo di un concetto forte di qualità verso i nostri ospiti".

Con l'Etihad alle spalle, l'ambizione non manca: "Riapriremo - indica Leone - le rotte di Città del Messico e di Santiago del Cile e altri progetti su destinazioni che non abbiamo ancora annunciato. Verranno rinforzate anche tutte le opportunità di voli di connessione con i nostri partner di Etihad, con il doppio hub di Roma e Abu Dhabi".

Roma diventa l'hub per il traffico verso il Sud America e Abu Dhabi il gate per il Lontano Oriente e l'Australia. Il sistema di hub è concepito nell'ottica della globalizzazione.

Leone riafferma il ruolo chiave della partnership con la compagnia araba: "Senza l'intervento di Etihad l'Alitalia non esisterebbe. Con loro ci sono sinergie su scala industriale, e accesso a scali a livello globale. L'Etihad da parte sua ha avuto la possibilità di associarsi ad un brand con alle spalle una storia e un paese unico. Si è creato un sistema quasi perfetto di coabitazione. C'è poco overlap. Etihad crede che Alitalia possa diventare una delle migliori compagnie europee, e posizionarsi su un segmento alto di mercato in Europa."

Roberta Bonometti

THE LITTLE ITALIAN MARKET

Tutto per l'Italiano
 "Legalise Marinara" Adult T-shirts
 "Don't make me call Nonna" Bibs & Onesies
 Gifts - soaps - ingredients - novelties & more
www.thelittleitalianmarket.com
 0208 427 5020

CASA VINICOLA ZONIN
 U.K.

From the vineyards to the glass.

For orders and information contact
Luigi Bolzon
 Tel: 020 8940 4943
 Fax: 020 8940 6895
www.zonin.co.uk
ordersuk@zonin.co.uk

LA RICERCA DELLA BONTÀ

CUORE di MAMMA

"Cuore di Mamma": a fully new food philosophy
 We have introduced the typical products of over 60 Italian territories of excellence, accompanied by nutritional advices and by information's that certify their ability to match the pleasure of eating to the mental and physical well-being.
www.cuoredimamma.com



NONNA'S KITCHEN

— SICILIAN RECIPES —

Siamo orgogliosi di ricercare la piu alta qualita di ingredienti provenienti dalla Sicilia e regioni locali, per garantire i migliori sapori per i nostri clienti.

Colazione



Pranzo



Cena



A Nonna's Kitchen l'obiettivo è quello di portare generazioni di famiglie insieme per godere la cucina siciliana tradizionale e autentica.

Pasta Fresca



Panificio



Rosticceria



Deli



Gelati



Pasticceria



Pizzeria



 @nonnaskitchen1

 info@nonnaskitchen.com

 nonnaskitchen1

The Clockhouse
Brewery Road
Hoddesdon
Herts
EN11 8HF

01992 801 841



www.nonnaskitchen.com

38 Panton Street
London
SW1Y 4EA

020 7839 5142

Ad EXPO Milano 2015, il più grande evento mai realizzato sull'alimentazione e la nutrizione, si è creato un ponte importante fra Occidente e Mondo Islamico tramite la cucina made in Italy.

L'ANSA, in un'agenzia del 20 ottobre, ha comunicato che in Expo è stato firmato il Protocollo d'Intesa tra Accredia, l'ente unico italiano di accreditamento, ed ESMA, l'Autorità degli Emirati Arabi Uniti, per l'accREDITAMENTO degli organismi che certificheranno i prodotti del made in Italy conformi alle regole islamiche (sistemi Halal, ovvero "leciti") con il riconoscimento delle autorità emiratine.

A livello mondiale il mercato Halal fattura 660 miliardi di dollari di cui 70 miliardi nell'Eurozona. La Francia è al primo posto per la vendita di generi alimentari, seguita da Gran Bretagna, Belgio e Germania. Dappertutto in Europa troviamo negozi, mercati e siti internet dove ordinare prodotti alimentari su ricetta italiana ma rigorosamente Halal.

Nell'ottica di questo mercato in rapida crescita va quindi seguita con grande interesse, non solo sotto l'aspetto commerciale ma anche come "ponte per la pace", la straordinaria cucina di Enzo Oliveri che ha conquistato il pubblico della City, con un menù straordinario.

Martedì 10 novembre, a due passi da Harrods presso Fratelli La Bufala Knightsbridge, si è svolto un interessantissimo B2B, organizzato da Fratelli La Bufala in collaborazione con 20 WAYS Ltd e due produttori provenienti dalla regione Veneto e dal Trentino,



rispettivamente Dimensione Carne e Princess srl.

Lo Chef Enzo Oliveri ha deliziato il suo pubblico con una rivisitazione della cucina romana, ma in chiave Halal, attraverso uno show cooking molto suggestivo.

Gli ospiti sono stati accolti con un aperitivo molto profumato e perfetto per la serata: rosemary grapefruit in abbinamento a salumi e formaggio Halal. Un meraviglioso buffet allestito sapientemente, con tagli di pregiatissimo prosciutto di pecora, bresaola, salame honey beef e salame imbevibile aromatizzato al pepe rosa, e ancora, speck bovino e olive.

Non potevano certamente mancare le bollicine in una occasione come questa. Infatti, sono stati presentati

SAPORI ITALIANI HALAL

Preparati dallo chef Enzo Oliveri

vini italiani dealcolati, sia per l'aperitivo, che in accompagnamento a una deliziosa amatriciana halal, cucinata a regola d'arte, live, da Oliveri. Uno straordinario show cooking ha permesso di raccontare al meglio il prodotto e la cucina regionale italiana. A seguire, saltimbocca alla romana Halal e tiramisù.

Un tema molto particolare quello dei prodotti Halal, che ha saputo stupire per originalità e qualità. Ancora una volta assistiamo alla instancabile creatività di produttori artigianali italiani, che hanno saputo raccogliere l'eredità di una tradizione, adattandola a nuo-

ve richieste di mercato. La qualità dei prodotti eno-gastronomici presentati da 20 WAYS Ltd, combinata con l'alta cucina di uno Chef di fama internazionale come Enzo Oliveri, sono gli ingredienti eccezionali di questa serata dal sapore tutto italiano, ma con una particolarità: prodotti Halal e vini dealcolati.

L'eccellenza del made in Italy è senza dubbio il leitmotiv di questo evento, -commenta Laura Bianchini, Managing Director di 20 WAYS Ltd, e non poteva esservi occasione migliore di questa, per presentare prodotti che provengono dalla tradizione regiona-

le di Veneto e Trentino, ma che hanno subito un'evoluzione, che ha loro permesso di vendere nei paesi musulmani e di presentarsi per una serata ad operatori del settore in Londra.

La cucina italiana Halal è un'idea che dovrebbe entrare nelle famiglie attraverso programmi televisivi, ricette su YouTube e riviste settimanali, per consentire a tutti di avere la gioia di invitare a cena amici musulmani, stabilendo ponti di amicizia e di cultura, senza rinunciare alla ricchezza della cucina italiana che è uno dei mezzi più potenti per veicolare i nostri valori.

Flavia Bazzoffi



A Londra c'è un posto in più dove poter gustare la pizza napoletana verace con un buon assortimento di cucina regionale italiana: Fratelli La Bufala, il franchising di successo di autentici ristoranti e pizzerie partenopee con al centro dei menù i prodotti di bufala, ha aperto una nuova filiale - la sua quarta nella metropoli britannica - al numero 161 di Edgware Road.

Il marchio Fratelli La Bufala (FLB) è stato creato nel 2003 a Napoli da tre partner con alle spalle una storia che sembra una favola old-fashion: tre fratelli giovani e coraggiosi che, dopo la perdita del padre, emigrano in cerca di fama e di avventura in diversi angoli del mondo. Dopo molti anni di duro lavoro, si riuniscono e decidono di mettere insieme i successi e le esperienze. Il loro ambizioso progetto - diffondere i sapori autentici del Mediterraneo - è andato a segno e il gruppo conta oggi oltre 100 ristoranti in Italia e nel mondo, con la prospettiva di ulteriori espansioni.

Il menù proposto dai Fratelli La Bufala, con selezioni regionali creati dal Celebrity Chef Enzo Oliveri, aggiunge un gusto speciale alla scena culinaria di Londra. Accanto alla regina assoluta del menù - la mozzarella di bufala campana DOP, in arrivo settimanalmente fresca di produzione dai caseifici campani - esiste una lunga lista di prodotti derivati ed un assortimento di antipasti, pasta, insalate e dolci.

Un tratto distintivo dei ristoranti Fratelli La Bufala è l'impegno a utilizzare prodotti biologici per la realizzazione delle ricette della più autentica scuola napoletana, soprattutto per quanto riguarda la selezione delle pizze, ma anche i tagli di pasta speciale e i

PIZZA, CHEESE & BEYOND...

A Londra apre il quarto ristorante della catena napoletana



dolci. I principali ingredienti utilizzati nella franchising sono per lo più in outsourcing da piccole aziende agricole italiane, con l'eccezione di prodotti freschi e di stagione, accurata-

mente raccolti a mano tutti i giorni dai fornitori locali.

Il nuovo locale di Edgware Road offre un ambiente molto accogliente e vivace grazie a murali colorati e dipinti

pop-art ed è aperto tutti i giorni dalle 11.30 del mattino all'1.00 di notte. Senza spazi sovraffollati, con un arredamento semplice studiato con cura per predisporre piacevolmente i sensi

dei clienti ad apprezzare al meglio i sapori del nostro menù. Tutti i mobili utilizzano materiali eco-compatibili, una ulteriore conferma della filosofia del gruppo.

La Redazione

XXXVII conferenza annuale della Camera

Salute, energia e ambiente nel "dopo expo" al centro del dibattito



Primo Pannello



Secondo Pannello

Il tema del "Dopo Expo" al cuore della XXXVII conferenza annuale della Camera di Commercio italiana in Gran Bretagna, tenutasi il 13 novembre scorso con il titolo "Beyond Expo, Innovative and Sustainable Approaches to Health, Energy and the Environment". Ospiti illustri fra cui l'ex premier ed ex presidente della Commissione europea, Romano Prodi, il presidente della Regione Lombardia, Roberto Maroni, il presidente di Confindustria Venezia, Matteo Zoppas, e l'ex consigliere economico di Matteo Renzi, Carlotta de Franceschi hanno discusso di salute, energia e ambiente all'insegna della sostenibilità e dell'innovazione. Ad aprire il dibattito sono stati l'ambasciatore d'Italia nel Regno Unito, Pasquale Terracciano, e il pre-

sidente della Camera di Commercio, Leonardo Simonelli Santi. Nelle storiche sale della Church House, all'ombra dell'Abbazia di Westminster e a due passi dal Parlamento Britannico, come di consueto la conferenza ha riunito il "who's who" della business community Londinese. Di nota la presenza di Toni Barber, direttore per l'Europa del Financial Times, Chairman della conferenza con il professore della Luiss Robert Leonardi, e di Bill Emmott, ex direttore dell'Economist, giornalista, regista e autore di libri sul nostro paese. Sono intervenuti anche Robin Grimes, Capo Consigliere Scientifico del Foreign and Commonwealth Office, Fabio Marazzi, Senior Managing Partner di Marazzi & C.d.A EXPO, Luigi Pio Scordamaglia, Presidente, Federa-

limentare e Guillaume Nebout, Senior Executive del gigante farmaceutico Walgreens Boots Alliance.

Romano Prodi, che promosse la candidatura di Milano all'Expo, ha dato il via al dibattito, sottolineando che "la continuazione dell'Expo vuole dire una politica nuova che rimette al centro l'agricoltura e l'uso dell'acqua, che incentivi tecnologia e innovazione da un lato, e dall'altro una politica di risparmio, inteso non come non consumo ma come nuova sostenibilità". La terra va usata per produrre alimentari e non carburanti, ha sostenuto Prodi. Il temi messi sul tavolo da Prodi, e in particolare la sicurezza alimentare, sono stati ripresi e ampliati dagli speaker successivi, in particolare da Fabio Marazzi, della società di consulenza per l'internazionalizzazione Marazzi & Partners, che fu nel board dell'Expo e da Luigi Scordamaglia, Presidente della Federalimentare e ceo del gruppo Inalca, leader in Europa nel settore della lavorazione delle carni bovine. Rappresentando l'industria al cuore dell'Expo, Scordamaglia ha ricordato che esiste un grande potenziale di sviluppo per il settore, sottolineando che dall'Africa sub sahariana, alla Russia al Kazakistan, oggi l'Italia è oggetto d'interesse non solo per il "made in Italy", ma c'è una domanda crescente nel mondo per il "made with Italy", in cui l'imprenditoria Italiana accompagna la crescita di paesi emergenti con tecno-

logia, esperienza e qualità alimentare, sposando la globalizzazione intesa non come livellamento ma come potenziamento dell'unicità dei prodotti locali.

Il presidente degli industriali di Venezia, Matteo Zoppas, portando esempi concreti dall'azienda dell'acqua minerale San Benedetto di cui è dirigente e dal Veneto, ha insistito sulle opportunità dell'innovazione e della cosiddetta economia circolare, ovvero quel sistema in cui "i rifiuti di qualcuno divengano risorse di qualcun altro", ha detto. L'area della laguna veneziana ha messo a punto conoscenze specifiche sull'impatto e la gestione ambientale, ha ricordato l'imprenditore, diventando punta avanzata in settori specifici della green economy.

Il governatore della Regione Lombardia, Roberto Maroni, a conclusione dell'evento ha detto essere venuto a Londra aperto a nuove idee e di voler attirare in Lombardia "le eccellenze italiane ed europee". Questa, secondo

Maroni, è la ricetta per vincere la sfida del dopo Expo: "un grande campus universitario, un polo per la ricerca e per il futuro, il coinvolgimento delle imprese". Il denaro non è un problema, "quello lo troveremo", ma serviranno anche "zero burocrazia" e "vantaggi fiscali". Del progetto potranno beneficiare "Milano e Torino, collegate dall'alta velocità in 30 minuti circa". Il presidente lombardo ha aggiunto che per il dopo Expo sarà importante "la collaborazione fra pubblico e privato, che funziona in Lombardia". L'apertura al privato "è fondamentale", ha sottolineato. "Voglio finanziare la ricerca e non i ricercatori", ha detto. Del resto, "questa è la sfida che voglio vincere - ha concluso Maroni - per attrarre investimenti". La Lombardia, ha aggiunto ironicamente rivolgendosi alla platea londinese e al Financial Times in particolare, "non deve essere considerata Europa del Sud".

Roberta Bonometti



Discorso d'apertura conferenza SE Ambasciatore Pasquale Terracciano



Discorso del Presidente Leonardo Simonelli Santi durante il pranzo



il Fornaio Ltd

5 Barretts Green Road, Park Royal, London NW10 7AE
T: +44 (0)20 8961 1172 F: +44 (0)20 8961 0172
www.ilfornaio.co.uk

Unit C34 Hastingwood Trd Est, 35 Harbet Road, London N18 3HU
Tel: 020 88035344
info@ilgelatodiariela.com
www.ilgelatodiariela.com

Ariela

il gelato di

PASSIONATE ABOUT GELATO

La Credenza

Artisan delicacies from Italian traditions



La Credenza Ltd
Unit 9, College Fields Business Centre
Prince George Road, London SW19 2PT
T 020 7070 5070 F 020 7070 5071
Email info@lacredenza.co.uk
www.lacredenza.co.uk



richmond practice
PRIVATE DOCTORS' SERVICE

Ginecologia Pediatria

Dr Giada Frontino MD
Ginecologia e Ostetricia

Dr Tobias Odenwald MD
Pediatria

020 8940 5009
www.richmondpractice.co.uk

Clinical excellence hassle-free



Gruppo Autorità, Organizzatori e giovani talenti italiani premiati



Presidente Camera di Commercio
Leonardo Simonelli Santi

Guardando al futuro, premiati giovani talenti italiani e startup di successo

Londra 12 Novembre 2015 - Otto fra i migliori talenti italiani under 40 distinti in Gran Bretagna sono stati riconosciuti con i Talented Young Italians Awards, rassegna alla sua seconda edizione organizzata dalla Camera di Commercio italiana nel Regno Unito con il supporto di Bocconi e Luiss e il patrocinio dell'ambasciatore d'Italia a Londra, Pasquale Terracciano. "E' un premio all'insegna della meritocrazia", ci ha spiegato Leonardo Simonelli Santi, presidente della Camera e maestro cerimoniere della serata

con il console generale Massimiliano Mazzanti. "Abbiamo ricevuto molte più candidature dell'anno scorso e fra tanti talenti veramente bravissimi è stato difficile scegliere. Come criterio, abbiamo cercato di valutare l'impatto che il premio avrà sui ragazzi del futuro. L'obiettivo è di stimolare il futuro," ha anticipato Simonelli a La Notizia prima dell'avvio della cerimonia, che si è svolta alla vigilia della XXXVII Conferenza Annuale della Camera. Il Farmacologo Michelangelo Campanella e Simone Severini, docente di informatica alla Ucl si sono distinti per ricerca e innovazione. "Nella categoria finanza abbiamo scelto un settore poco conosciuto ma molto importante: il finanziamento dell'infrastruttura,

strategico in questo ciclo economico", ci ha spiegato Simonelli, e il premio è andato a Raffaella Copper, senior vice president, Macquarie Infrastructure and Real Assets, Macquarie Asset Management. Per i servizi professionali è stato riconosciuto l'avvocato Marco Morbidini, senior associate dello studio legale Scott & York, per il suo lavoro sulla proprietà intellettuale. Per l'industria e il commercio si sono distinti Marenza Altieri-Douglas, dirigente della società tecnologica specializzata in enterprise mobility management software AirWatch, e Andrea Zecchino, fondatore di Veenoo, catena di bar promotrice dell'aperitivo all'italiana. Francine Lacqua, anchor e editor di Bloomberg Television, e Paola Marino-

ne, fondatrice della talent agency per youtubers BuzzMyVideos, sono state riconosciute per il loro ruolo nel mondo dei media e della comunicazione.

La cerimonia è proseguita con la consegna dei Keynes Sraffa Awards, premio organizzato dalla Camera con la collaborazione della British Chamber of Commerce for Italy e dedicato a businessmen simbolo della cooperazione italo-britannica. Quest'anno, sempre nell'ottica di guardare al futuro, per la prima volta il premio è stato conferito a Start up: MoneyFarm (advisory finanziaria on-line), rappresentata dal presidente Paolo Galvani e a DoveConviene (e-commerce), guidata dal ceo Stefano Portu.

Roberta Bonometti



John J. Law, Stefano Portu, Paolo Galvani, Leonardo Simonelli Santi e SE Ambasciatore Pasquale Terracciano






BEAUTY

IS WHAT WILL ENCHANT YOU FROM THE FIRST "BENVENUTO"

DISCOVER THE WORLD ITALIAN STYLE.
Wherever your journey takes you, be enchanted by the warmth of Italian style on every flight. Enjoy an enhanced on board experience with a distinguished service and soon to come, renovated cabins.

ALITALIA.COM | CUSTOMER CENTRE 03335 665544

Un brindisi alle donne della Associazione Maestri del Lavoro



"Sono loro che ci sopportano pazientemente e ci aiutano giorno dopo

giorno. Spero che il prossimo anno le signore faranno domanda per diventare un Maestro del Lavoro e averle con noi", così il presidente Supino e il vicepresidente Tonino Bonici in un sentito appello rivolto alle donne della comunità nel corso dei festeggiamenti natalizi del 14 dicembre al Holiday Inn. Un brindisi anticipato per la sezione del Regno Unito della Associazione Maestri del Lavoro d'Italia. Un'occasione di piacevole incontro con speciali parole di ringraziamento da parte di Supino, ricordando l'esempio di ciascun associato, rappresentante di quelle generazioni di italiani che scelsero l'estero per bisogno e con umiltà, senso del dovere e forza di volontà riuscirono a trovar lavoro raggiungendo spesso ruoli di livello.

Storie ed esperienze di vita che ciascuno degli insigniti della stella al merito ha sempre cercato di trasmettere ai giovani colleghi e connazionali, consigliandoli ed assistendoli per facilitare l'adattamento al mondo del lavoro inglese come Vincenzo Zichella e il Cav. MdL Sancassani.

Storie di uomini che si intrecciano a

quelle di donne della comunità che però non trovano ancora riscontro nei numeri della Associazione, ha sottolineato poi il presidente. Infatti, fondata nel 1898 in Italia e da oltre cinquant'anni presente nell'isola britannica, nella sua storia inglese ha visto solo Rita Rosso Parker a rappresentante di una carriera al femminile. Di Colchester, l'unica ad aver ottenuto il titolo della Repubblica per aver dimostrato "perizia, laboriosità e di buona condotta morale" nel corso della sua carriera - ne occorrono solo venticinque di lavoro e cinquanta anagrafici- Supino e il vicepresidente hanno ricordato che in tutte le occasioni benefiche, gli incontri e le attività della Federazione, insostituibile è l'impegno delle moglie dei Maestri riuscendo a dare vite alle grandi manifestazioni di altruismo in un calendario annuale ricco di impegni.

Una festa di Natale all'insegna del divertimento, ma soprattutto del riconoscimento alla Maestre italiane in Gran Bretagna.

La Redazione

ARTROOMS '16

Artrooms 2016, la fiera di arte contemporanea attesa dal 22 al 25 gennaio al Meliá White House di Londra, consolida il modello di "nuovo Rinascimento" dell'arte. Basato sul mecenatismo e sulla piena libertà degli artisti, Artrooms declinerà una nuova fruizione dell'arte grazie all'incontro diretto con l'artista, in un ambiente piacevole ed accogliente nel cuore della city.

"The client is king" ed anche "artist here for free", sono i due principi che guideranno l'evento per determinare una speciale connessione fra acquirenti e le settanta promesse dell'arte. Fruibilità ed esclusività, il comune denominatore per le espressioni artistiche presenti. Non capita spesso, infatti, di poter chiedere direttamente all'artista di raccontare le sue opere e, attraverso queste, di raccontarsi. Non a caso Lorenzo Belenquer afferma che "anche se estremamente vantaggiose, le gallerie sono diventate un ostacolo per molti artisti", grazie all'offerta di una nuova modalità espositiva, secondo l'artista e critico d'arte, con Artrooms 2016 sarà "il talento, e non la ricchezza, l'unico motivo di selezione per questo progetto unico nel suo genere".

La regia dell'evento è affidata a Francesco Fanelli, proseguendo così il grande successo ottenuto dall'edizione 2015 ideata da Cristina Cellini Antonini con più di 3000 visitatori. Quest'anno si scommetterà esclusivamente su artisti indipendenti. Infatti, dopo aver ricevuto l'incoraggiamento da esperti del settore, gli organizzatori hanno deciso di rendere la fiera una imperdibile occasione di talent scouting. Molti gli sponsor: Marine Tanguy Arte, Konnii, la Camera dell'Industria e Commercio Italiana nel Regno Unito, Brownhill Assicurazioni, Jackson Arte, Premio Celeste, Belluzzo & Partners, il Wall Street International e Rhubbit.

Dopo Londra, nel 2017 sarà la volta di Dubai e successivamente in altre città.

Una vostra visita è sempre gradita.

Carlo Jewellers

1967 - 2011

Disponiamo di un ricco assortimento di articoli di gioielleria e orficeria da 9 a 18ct. e di Perle culturali di ottima qualità.

Un diamante è per sempre, ma compralo buono di qualità!



Orario: 10am. - 5pm. Lunedì - Sabato
25a HATTON GARDEN LONDON EC1N 8BN
(Vicino alla Chiesa Italiana di San Pietro)

TEL: 020 7242 2407 - 020 7242 4731 • FAX: 020 7242 2407
www.carlojewellers.com • carlojewellers@btconnect.com

Femminicidio, il male che si può eradicare



Una donna su quattro vittima di violenza domestica (UNIFEM 2003, WHO

2013), principale causa di malattia e infortuni per donne di età tra 16 e 45

anni, più di cancro o di guerra (World Bank, 1994) e il 38% degli omicidi contro le donne sono commessi da un partner (WHO 2013).

Questa la drammatica fotografia scattata dalla baronessa Patricia Scotland della Edv - Eliminate Domestic Violence - intervenuta insieme a Simonetta Agnello Hornby e Marina Calloni, alla senatrice italiana Valeria Fedeli e Melissa Morbeck, direttrice della Corporate Alliance against domestic violence, il 13 novembre all'Istituto italiano di cultura di Londra per una serata volta a combattere il femminicidio.

"Il male che si deve raccontare", non solo un atto di denuncia ma titolo del libro della Agnello Horby, che insieme a Marina Calloni, docente della Bicocca, hanno portato storie e cifre della violenza domestica tra Italia, Africa ed Inghilterra. Loro anche lo sforzo della creazione della sezione italiana di Edv esportando così il metodo introdotto da Lady Scotland, coraggiosa avvocatessa inglese diventata ministro sotto il governo Blair.

Sperimentato in Inghilterra e Galles, questo sistema è articolato intorno a cinque punti fondamentali e per la prima volta chiama in causa - oltre al sistema giudiziario, ai servizi sociali, sanitari e alle scuole - i datori di lavoro. Dalla sua introduzione ha notevolmente ridotto il numero delle vittime di violenza domestica.

VDV

Un dentista che La capisce

FOREST & RAY DENTAL
DENTISTA ITALIANO A LONDRA

- +44 (0) 20 3199 0170
- info@dentista-italiano-a-londra.co.uk
- dentista-italiano-a-londra.co.uk
- 8F Gilbert Place, Bloomsbury (British Museum) London, WC1A 2JD

Franco

Member of The Magic Circle
MAGICAL ENTERTAINMENT
AND ACCORDION MUSIC

07855 294 263

www.francomagic.co.uk

saento green life

Pierluigi N.
Directors

51 Goodge street - W1T 1TG London
Phone 0772 139 7313
negropierluigi@gmail.com



SALVO 1968, MADE IN ITALY A TAVOLA È QUESTIONE DI RICERCA

Per una divertente e riduttiva categorizzazione, nell'universo della pizza le persone si dividono in due categorie: i mangiatori di crosta e i rittuffanti al bordo. Gli appartenenti alla

prima categoria, la reputano non solo un completamento del piacere del palato, ma un chiaro indice di valutazione. Un termometro delle capacità di cottura del pizzaiolo, un perimetro

che abbraccia gli ingredienti e soprattutto un indicatore della bontà della materia prima. Pensiero condiviso da Giuseppe Mottisi, chairman di Salvo 1968, che ne ha

fatto la frontiera lungo cui avviene la promozione del vero Made in Italy gastronomico, incentivando lo scambio tra competenze e produttori. Questa la finalità del Pizza Chef Training Workshop il 10 dicembre presso la Pizzeria Pappagone in Finsbury Park, facilitando l'incontro tra tecnica e fornitori italiani per la vera pizza napoletana. Sotto la guida del Master Pizza Chef Eduardo Ore e Technical Expert Mattia Masala, le pizze vengono sfornate a ripetizione dal grande forno dietro il bancone e dalla cucina esce una processione di fumante pasta. "Per fare un tavolo ci vuole il legno" cantava una vecchia canzone di Sergio Enrico. E per la buona pizza, anche e soprattutto in Inghilterra, ad essere fondamentali sono gli ingredienti, la base su cui costruire quella geometria per il Giotto dell'arte gastronomica italiana. Fragranza, consistenza e gusto, le caratteristiche che non si possono mai dimenticare.

Chiaro il messaggio promosso da Sabrina Dallagiovanna, direttrice marketing de Il Molino Dallagiovanna, sottolineando come sia necessario usare farine capaci di garantire tutte le proprietà del grano. "Il nostro è un mulino a conduzione familiare in cui la tradizione si sposa con l'innovazione. Usiamo macchine Buhler per una macinazione all'avanguardia. Il grano scorre lentamente su una superficie areata, mantenuto a temperatura costante per consentire la salvaguardia di tutte le proprietà organolettiche. Tra i nostri prodotti, non solo farine prive di glutine e presto la pasta ricca di fibre,



Mattia Masala e Eduardo Ore

ma farine "intelligenti" che consentano la lavorazione del prodotto a seconda della necessità dell'utilizzatore". E la referente dell'azienda piacentina aggiunge: "il mangiare da necessità è diventato un piacere. Noi cerchiamo di accontentare la richiesta del bello e buono nel piatto". a ricerca e l'innovazione del Molino Dallagiovanna ha saputo sapientemente accogliere le richieste del mercato anche di farine speciali, dal Manitoba alla gluten free, fino LaNapoletana, creata appositamente per soddisfare i bisogni della autentica pizza napoletana. L'evento ha attirato a Londra ristoratori e pizzaioli da diversi punti dell'isola. "Un 20-30% dei nostri partecipanti sono inglesi. Ed anche se la maggioranza è italiana, è per noi un dato importante che descrive una richiesta ed un impegno di autenticità da arte dei nostri clienti", specifica Rosa Giambone. Salvo 1968, organizzatore dell'evento, è una società di rivendita di prodotti italiani che da oltre quarant'anni accontenta la necessità di famiglie e professionalità del mondo della gastronomia in Gran Bretagna. L'evento non è che il primo in calendario: "Ci aspettiamo che il successo tra i partecipanti potrà ripetersi con il prossimo workshop", si augura Giuseppe Mottisi.

VDV

VALENTINA

Fine foods since 1991

DELICATESSEN ~ RESTAURANT ~ CAFFÈ ~ WINE MERCHANT

281 Lavender Hill
Clapham Junction
Battersea SW11 1LP

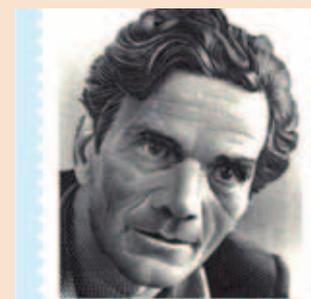
0203 841 1610
battersea@valentinafinefoods.com

Opening Hours
7:30am to 10:30pm

SHEEN | PUTNEY | SEVENOAKS | NOTTING HILL | WEYBRIDGE | REIGATE | CHISWICK | TOWER BRIDGE

SHOP ONLINE valentinafinefoods.com

FRANCOBOLLO PER PASOLINI A 40 ANNI DALLA MORTE



ROMA - Il Ministero dello Sviluppo economico ha emesso lo scorso 2 novembre un francobollo commemorativo di Pier Paolo Pasolini nel 40esimo anniversario della scomparsa. Il francobollo è stato presentato il prossimo 4 novembre, alla Biblio-

teca nazionale centrale di Roma, dal ministro per i Beni e le attività culturali Dario Franceschini, dal sottosegretario allo Sviluppo Economico Antonello Giacomelli e dalla presidente di Poste spa Luisa Todini. Nell'occasione è stato inaugurato uno spazio permanente e unico dedicato al grande intellettuale, "Ragazzi leggeri come stracci. Pier Paolo Pasolini dalla borgata al laboratorio di scrittura". Il francobollo, del valore di € 0,95, stampato dall'Istituto Poligrafico e Zecca dello Stato in calcografia, su carta bianca, patinata neutra, autoadesiva, riproduce un ritratto di Pasolini realizzato dal bozzettista e incisore Antonio Ciaburro. (aise)



Eleonora Damizia in concerto al The Crazy Coqs a Londra

Uno spettacolare viaggio musicale attraverso le diverse culture

Concerto d'eccezione della cantautrice Eleonora Damizia che a ottobre si è esibita al "the Crazy Coqs", un locale nel cuore di Londra rinomato per la grande qualità dei suoi spettacoli e per la sua eleganza.

Eleonora, accompagnata dai musicisti inglesi Simon Morris (alla chitarra) e Nick Lenner Webster (al contrabbasso), ha eseguito magistralmente dei classici del jazz, come "skylark", ritmi Bossanova come il brano brasiliano di Antonio Carlos Jobim "Insensatez", ma si è anche distinta - con una voce che fa sognare - nell'interpretazione di alcune delle più belle canzoni della musica italiana e francese, come "Torna a surriento" e "Je ne regrette rien".

Poche voci riescono ad interpretare con tanta maestria e altrettanto coinvolgimento capolavori simili ed Eleonora è senz'altro una di queste perle rare.

Il suo show è stato concepito come un viaggio musicale attraverso diverse culture nel mondo, con ritmi swing, tango, walzer, samba e delle ballate emozionanti in cui emerge l'alta qualità interpre-

tativa e la voce soffice e calda della nascente stella italiana, un'artista versatile dalla genuinità disarmante. Il suo show sintetizza il suo amore per la musica e la sua formazione di linguista, scrittrice e amante delle diversità culturali.

Quattro anni fa, dopo diverse esibizioni da solista su Rai 2 e una tournée con la cantante lirica Katia Ricciarelli e il conseguimento di una laurea in Lingue e letteratura, Eleonora ha deciso di trasferirsi in pianta stabile in terra anglosassone dove la sua tenacia e grinta sono state premiate.

Eleonora - regolarmente alla ribalta anche nella stupenda Brasserie Zedel di Piccadilly circus, frequentata anche da Vip della politica - possiede un'eccezionale presenza scenica, che ricorda il look di una mitologica dea greca. I suoi movimenti sinuosi sul palco coinvolgono lo spettatore e si sposano con le emozioni che riesce a donare con la sua musica.

Vi è venuta voglia di saperne di più su di lei e sui suoi prossimi concerti? Basta allora consultare il sito www.eleonoradamizia.com.



Italian Social Day in Surbiton

Il 7 novembre si è svolto il quarto "Italian Social Day" dell'Italian British Association, presso il CornerHOUSE di Surbiton.

È stato un pomeriggio ricco di piacevoli sorprese: lo story-teller Max Spera ha recitato dal suo libro bilingue "Quando Mare e Cielo decidono di innamorarsi". È stata quindi la volta dell'art workshop di Daniela De Simone, arrivata dall'Italia per allestire una mostra pop up con i disegni della fiaba. I bambini hanno poi guardato un cartone in italiano sottotitolato in inglese.

All'Italian Social Day ha preso anche parte Mary Clark, Deputy Mayor di Kingston Upon Thames, che ama la lingua italiana, visita spesso la Penisola e nutre un forte interesse per l'arte e la storia del nostro paese. La Deputy Mayor partecipa sovente agli eventi dell'IBA e conosce personalmente i membri del committee. Durante il Social Day è stata nominata membro onorario dell'associazione con una spilla d'argento raffigurante l'Italia, realizzata a mano e donata dal gioielliere salernitano Alfonso Scoppetta della Mediterranean Jewels London.

"È fondamentale - hanno sottolineato Maria Iacuzio e Simona Di Caro, direttrici dell'IBA - instaurare e mantenere buoni rapporti con le istituzioni inglesi locali. Si tratta di un segnale concreto dell'integrazione degli italiani in UK."

Le attività dell'associazione per la promozione della lingua italiana, sono continuate con quattro art workshop, tenuti il sabato mattina, dall'artista Clara Fruggeri presso il museo di Kingston Upon Thames.

FIORELLO IN

"L'ORA DEL ROSARIO"

19.02.2016 02 SHEPHERD'S BUSH EMPIRE
SHEPHERD'S BUSH GREEN . LONDON. INFO: WWW.TJEVENTS.COM

BEPPE SEVERGNINI

in LA VITA E' UN VIAGGIO

22.02.2016 LYRIC THEATRE
SHAFTESBURY AVENUE . LONDON. INFO: WWW.TJEVENTS.COM

SLURP

LECCHINI, CORTIGIANI & PENNE ALLA BAVA
IN STAMPA AL SERVIZIO DEI POTENTI
CHE CI HANNO ROVINATI

MARCO TRAVAGLIO

CON GIORGIA SALARI

22.03.2016 LEICESTER SQUARE THEATRE
6 LEICESTER PL . LONDON. INFO: WWW.TJEVENTS.COM

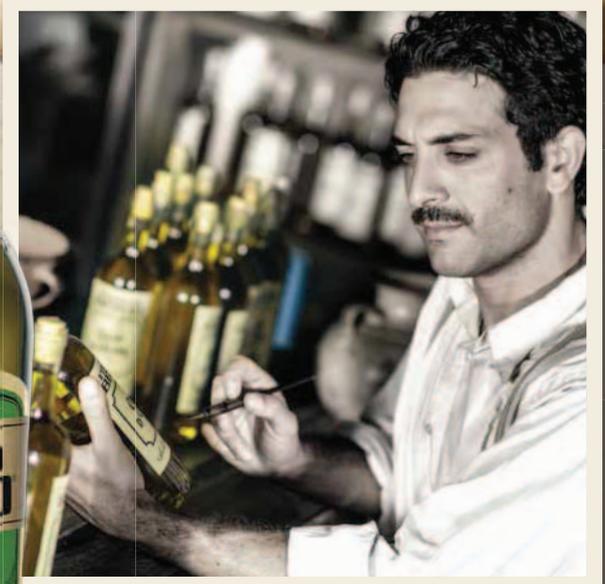
THE BEST OF ALDO GIOVANNI E GIACOMO LIVE 2016

SINCE 25° ANNIVERSARIO 1991

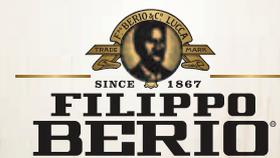
25.04.2016 EVENTIM APOLLO
45 QUEEN CAROLINE ST . LONDON. INFO: WWW.TJEVENTS.COM

In 1867, Filippo Berio vowed to put his signature on every bottle.

Years later, he would happily invest in a printing press.



Only a man with uncompromising standards and a taste for perfection could have crafted an olive oil so impeccably balanced. Let Filippo Berio's passion for excellence inspire you to create delicious meals for your family and friends.



The First & Last Name in Olive Oil

Find us on: [f](https://www.facebook.com/filippo.berio) [t](https://www.twitter.com/filippo.berio)
www.filippoerio.co.uk

CAPOSELLA tra musica e parole



Il poliedrico Vinicio Capossela - cantautore, polistrumentista e scrittore - è tornato a Londra il 9 e 10 novembre 2015 per un concerto e per la presentazione di un suo libro. Il libro - "Il paese dei coppoloni", scritto

to sull'arco 17 anni e finalista al Premio Strega - è stato presentato dal suo autore (nato in Germania da genitori irpini) all'Istituto Italiano di Cultura. Il volume è un viaggio alla riscoperta della terra dei padri e alla ricerca delle proprie radici, necessarie a dare un senso all'esistenza.

Presentato in conversazione con la giornalista Caterina Soffici, bravissima nel dialogo con l'artista, Capossela ha parlato delle sue origini, della scrittura, della musica, dell'Italia, vittima - a suo dire - di un vero e proprio genocidio culturale: "Posso dire soltanto che appartengo a quelli che se ne sono andati lontano, ma sempre ritornano. Partono e continuano eternamente a tornare".

Nel libro Capossela racconta i "coppoloni" e cioè quelli che fanno la storia con la "s" minuscola, che vivono lontano dal mondo, e per questo sono considerati, erroneamente, estranei ad esso benché tutto un mondo scompaia con loro quando se ne vanno.

La sua lingua è invenzione e tradizione, immagine di una cultura compo-

sita. È una scrittura che serve, semmai fosse necessario, a ribadire il ruolo che ha avuto e certo non cessa di avere la musica nella costruzione dell'identità italiana, aperta e plurale. Capossela, nel suo essere profondamente italiano, vanta all'estero una fortuna che lo identifica come intellettuale europeo, così come ha voluto presentarsi lui stesso in occasioni pubbliche. A chi gli domandava, nel cuore della crisi greca, il motivo del suo schierarsi per la Grecia in Europa, rispose "Lo stesso di sempre, quello che mi ha obbligato a cercare di scrivere qualcosa, capire più da vicino".



Anche il concerto, al Clapham Grand organizzato da TIJ event, con ospite Marc Ribot, ha seguito questo filo conduttore: le canzoni rievocano personaggi scappati e tornati, vissuti ai margini del mondo, e tratteggiati con grazia.

A Londra Capossela ha deciso anche di impegnarsi per sostenere un presidio di cultura italiana in UK: l'Italian Bookshop, che sta attraversando un momento difficile. Silvia Cannuti

LA PFM AL DINGWALS DI LONDRA



La Premiata Forneria Marconi è capace di emozionare oggi come quaranta anni fa quando era al picco della popolarità in Italia e all'estero. Il gruppo musicale di "rock progressivo" ha saputo dimostrarlo al Dingwalls di Londra, nel quartiere trendy di Camden, durante il concerto dello scorso novembre.

Franz Di Cioccio e Patrick Djivas, tra i fondatori, con Marco Sfogli, Lucio Fabbrì, Alessandro Scaglione, Alberto Bravin, Roberto Gualdi hanno riportato a Londra i fasti del loro stile unico con un concerto quasi intimo per evoluzione di ritmi, partiture e lingue.

"Il nostro segreto è stato quello di aver fatto sempre un disco diverso dal precedente. Mai un disco uguale.

Questo nostro slancio nello scoprire sempre nuovi orizzonti ci ha portato a conoscere nuove persone, a cimentarci in nuovi stili, avendo pertanto uno stile musicale sempre *in fieri*. È come quando apri il frigorifero e vuoi cucinare sempre nuove pietanze ma con i prodotti di sempre", ha detto Franz Di Cioccio ai microfoni di LondonOneRadio.

Ed in effetti, nessun limite ma tanta sperimentazione è stata regalata ai fan al Dingwalls per un ritorno a Londra quanto mai più atteso.

La PFM non è certo nuova nella metropoli britannica, dove si è esibita per la prima volta il 15 marzo del '73, all'ABC Fulham Theatre, e può vantare più di 6.000 esibizioni se si contano i concerti un po' in tutto il mondo e le trasmissioni televisive.

Dal Giappone agli Usa, dalla Corea al Regno Unito, dal Canada al Messico, ovunque la PFM è stata sempre accolta come capofila del rock d'autore e della musica più immaginifica.

Fabrizio De Andrè, che con la PFM ebbe un proficuo sodalizio, di loro disse: "La nostra tournée è stata il primo esempio di collaborazione tra due mondi completamente diversi di concepire e eseguire le canzoni. Un'esperienza irripetibile perché la PFM non era un'accogliuta di ottimi musicisti riuniti per l'occasione, ma un gruppo con una storia importante, che ha modificato il corso della musica italiana. Ecco, un giorno hanno preso tutto questo e l'hanno messo al mio servizio..."

Al Dingwalls, un piccolo tempio per gli intimi della musica, La Premiata Forneria Marconi ha potuto dar prova di tutta la loro libertà creativa, rifiutando clichés ed esplorando mondi compositivi.

La Redazione

MAXIMUM CAR CARE LTD

Carminie or Gennaro

Accident & Mechanical Repair Specialists

Leeborn House, 859 Coronation Road, Park Royal, London, NW10 7QE

Tel (020) 8965 6565 (020) 8838 4555 Fax (020) 8963 0682

www.max-online.co.uk maxcarcare@btconnect.com

EUROHARVEST

FRUIT & VEG. FRESHLY DELIVERED

Unit B72, New Covent Garden Market, London SW8 5HH

Tel: 020 7978 1930 Fax: 020 79781928 Mob:07852 935 757

euroharvest@outlook.com

THE LITTLE ITALY
Little Italy
SOHO, LONDON
www.littleitalysoho.co.uk
info@littleitalysoho.co.uk

Bar Italia
www.baritaliasoho.co.uk
info@baritaliasoho.co.uk

ARTE E CULTURA

Rubrica a cura di Margherita Calderoni
margretam@yahoo.co.uk

Botticelli? No, Botticini... ma è ugualmente una visione paradisiaca



La grande pala d'altare dell'Assunzione della Vergine protagonista della mostra speciale "Vision of Paradise" alla National Gallery di Londra (4 nov-14 feb)

L'«Se a Firenze gli speciali sono come questo, immagina come siano i medici!» fu il complimento di Alfonso V d'Aragona per Matteo Palmieri, ambasciatore fiorentino alla corte di Napoli. In effetti Palmieri cominciò ad affacciarsi alla vita pubblica nella farmacia di famiglia del Canto alle Rondini, tutt'oggi attiva, ma poi spiccò il volo appunto come le rondini del suo stemma. Filosofo, scrittore, poeta, politico, è il prototipo dell'umanista in una Firenze in cui dissertavano

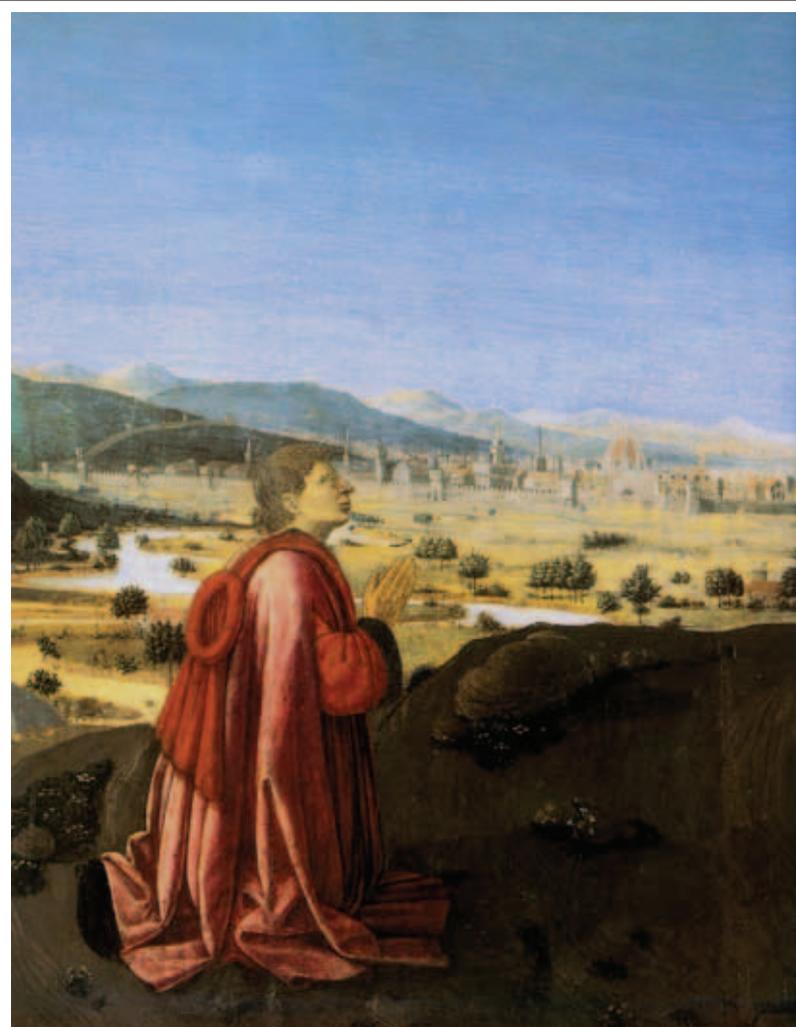
Ambrogio Traversari, Carlo Marsuppini, Leonardo Bruni, Poggio Bracciolini e l'intelligenza neoplatonica che sul comodino invece della Bibbia teneva testi classici latini e greci oltre a Dante e Boccaccio.

Ed è questa Firenze che viene onorata alla National Gallery di Londra tramite Palmieri, pupillo dei Medici, e la grandiosa Pala d'altare da lui commissionata, che Vasari, lodandola, ebbe la svista di attribuire a Botticelli. Come tale infatti

fu acquistata dal Museo un secolo fa e da anni è rimasta appesa nella Sainsbury wing abbastanza in alto da essere poco notata. Jennifer Sliwka ci ha studiato per tre anni ed è con soddisfazione che Gabriele Finaldi, appena insediato come direttore della prestigiosa Galleria e con un debole per i soggetti religiosi, annuncia: "Il dipinto di Botticini è stato scelto per l'annuale "special exhibition" come opera da "riscoprire" per i significati e i contenuti e perché porta alla ribalta un personaggio molto importante nella storia di Firenze."

Insomma un'opera da ammirare in dettaglio, insieme alle altre 30 che ruotano intorno alla figura di Palmieri, prestate anche dal Bargello e dalla Laurenziana. Un'opera in odore di eresia come il suo committente che, se pur ebbe il raro onore dei funerali di stato nel 1475, in seguito fu rimosso dalla tomba in San Pier Maggiore per la sua opera "Città di Vita", messa all'indice. Anche la chiesa, fondata da San Zanobi, ha fatto una brutta fine, essendo stata demolita nel 1784 perché ritenuta pericolante: un pezzo di storia importante della Firenze medievale il cui ricordo rimane nell'imponente arco della scomparsa basilica in piazza san Piero.

La visione paradisiaca di Palmieri era un motivo letterario per esprimere le sue idee filosofiche e teologiche e anche il libro, su ispirazione della Commedia di Dante, fu illustrato da Botticini, un manoscritto di 300 pagine in vello, di cui sopravvivono cinque copie, molto apprezzato nel circolo neoplatonico di Lorenzo il Magnifico. Un po' meno dalle gerarchie ecclesiastiche che guardarono con sospetto anche il grande pannello 2metri per 4, approvato a Londra dopo vari passaggi di mano dagli ultimi eredi



a Lord Hamilton, che lo mise all'asta nel 1882.

Francesco Botticini, brillante allievo di Neri di Bicci e in contatto con Botticelli, Lippi, Verrocchio, Pollaiuolo etc, praticamente "risorse" nell'800 grazie a Gaetano Milanesi e ad altri storici dell'arte che gli resero identità e omaggio (gli è

attribuito anche il bellissimo "Tre Arcangeli con Tobia" degli Uffizi) Nel 400 era una apprezzata "firma" sponsorizzata appunto da Palmieri. Nell' "Assunzione della Vergine" della National Gallery supera se stesso nel trionfo delle schiere celesti, una vivacissima "giostra" di angeli e santi, da San Pietro a San Pier Maggiore via Mosè e Giovanni Battista, in beata mescolanza con i nove Cori degli Angeli, dai Serafini, Cherubini, Troni in alto, alle Dominazioni, Virtù e Potestà in mezzo, ai Principati, Arcangeli Angeli in basso. Tale popolato Empireo osannante a Cristo e Madonna, si libra sopra la tomba vuota di Maria, rigurgitante di gigli, attorno a cui i discepoli si interrogano perplessi. A destra è inginocchiata Niccolosa de' Serragli, coniugata Palmieri, raffigurata piamente in abito da suora benedettina in omaggio all'Ordine religioso proprietario di San Pier Maggiore (la cui badessa aveva un importante ruolo nell'insediamento dei vescovi di Firenze) Tuttavia, per ricordare il suo livello economico, ha alle spalle le varie fattorie in Valdelsa portate in dote a Matteo. Questo, inginocchiato a sinistra, è ritratto nel "robone" di dignitario della Signoria, con il "lucco" sulle spalle, tanto per sottolineare il rango sociale, ma è il panorama che lo circonda ad attirare l'occhio: la valle dell'Arno è vista dalle colline a Nord-Est di Firenze e riproduce fedelmente i profili delle montagne in lontananza. Si nota anche la chiesa di Fiesole e il "podere Schifanoia" di Palmieri, ma più che altro si nota Firenze, le sue mura, le sue porte, le sue torri, fra cui si staglia il Duomo, la cui costruzione è degli stessi anni in cui Palmieri scrive la "Vita Civile", un trattato sull'importanza dell'educazione e dei doveri civili per un "cittadino ideale" e relativi governanti, una lettura consigliabile a molti anche oggi. Quella del dipinto appare in complesso una felice combinazione del cartografo, del naturalista e del poeta, con sofisticati risvolti simbolici che riecheggiano le idee e i principi di Palmieri, rispolverati a Londra grazie a questa mostra veramente speciale.



ExpertoItaly

Made-to-Measure Holidays

- Alitalia authorized EXPO ticket seller • Holidays to remember •



- Lai Travel Ltd. • ExpertoItaly.com •



116 Kings Cross Road WC1X 9DS—Tel. 0207 520 3100
email: sales@laitravel.co.uk—antonio@expertoitaly.com
Tailor made holidays at www.expertoitaly.com



"Mezzogiorno" a casa Mazzei

Il sud da gustare



Francesco Mazzei

na povera, della tradizione. E' la cucina delle nostre mamme con il tocco dello chef. Il mio desiderio è che avrete questo libro sulle vostre tavole e non sullo scaffale della libreria", ha messo in risalto lo chef Francesco Mazzei quando il 5 novembre all' istituto italiano di cultura di Londra ha presentato il suo primo libro dove travasa tutta la sua esperienza dietro i fornelli.

"Mezzogiorno" è un viaggio che ha per meta ottanta deliziose ricette del Sud, tra maestria e tradizione.

Lo chef calabrese è uno tra i migliori chef italiani attivi nella ristorazione di Londra dove è sbarcato sull'onda di una passione sbocciata quando era ancora piccolissimo, dopo aver lavorato a Roma, Edimburgo, Bangkok e in Calabria, mai stanco di promuovere tutto il patrimonio della Sud.

Con "Mezzogiorno", Mazzei sceglie di portare il suo sapere a servizio di tutti i palati. Gli amanti della cucina conoscono la prima regola assoluta della fisica del gusto: la bontà degli ingredienti che rievocano e raccontano storie. E questo è Mezzogiorno, l'ultimo

di tanti progetti di successo, da Chef patron a L'Anima e L'Anima Café, volto della TV e dei giornali britannici.

La sala dell'Istituto italiano di Cultura era gremita per la serata dedicata allo chef-neoscrittore, lodato dal Console Generale Mazzanti che ha sottolineato i complimenti rivolti a Mazzei da Stanley Tucci, l'attore hollywoodiano di origini calabresi con cui si sono divertiti a cucinare per "Great British Chefs" il Pantheon della gastronomia.

Per l'attore di "Hunger Games", Mezzogiorno è "uno dei libri di cucina sulla gastronomia del Sud Italia scritto da uno tra i più importanti chef. Le ricette di Francesco Mazzei sono un incontro di rispettosa tradizione e contemporaneità brillante. Un 'must' assoluto per gli amanti della saper mangiar bene".

A questa recensione da cinque stelle sulla prima di copertina fa eco quella del collega Massimo Bottura: "Gli ingredienti del Sud Italia sono i miei preferiti e Francesco Mazzei li fa rivivere in questo libro". Un libro dunque che davvero merita di essere assaporato.

La Redazione

I libri nuovi profumano, di buono e di curiosità. Prendi uno chef, la sua arte culinaria, le pagine della sua prima opera in cartaceo e la bontà dei gusti autentici sembra di sentirla.

"Mezzogiorno è un tributo alla cucin-



Trevor Dolby Console generale Massimiliano Mazzanti Francesco Mazzei, Matthew Fort e Marco DeIogo

Le Mudras, la personale di Carola Syz



Alessandro Convertino, Carola Syz e Vinati Sukhdev

Nella splendida cornice dell'Hotel Baglioni a Kensington si è tenuta l'inaugurazione della mostra dell'artista e curatrice Carola Syz, che ha presentato una serie fotografica scattata in India a New Delhi ed intitolata Mudras. Le Mudras sono affascinanti posizioni delle mani con un particolare significato

spirituale e l'artista ha creato delle composizioni autoritratti su uno sfondo

di alabastro dorato. Un mondo conosciuto da Carola grazie al suo impegno con l'organizzazione caritatevole Pratham, che promuove l'istruzione per i bambini in India.

Tra i partecipanti, numerosi ospiti internazionali indiani ed italiani di Londra che hanno avuto l'occasione di scambiarsi gli auguri di serene feste durante il cocktail nelle prestigiose sale dell'Hotel Baglioni. La mostra resterà esposta fino all'8 gennaio 2016.

La Redazione

GAETANO ALFANO
Roccamora UK

Tenimenti in Sicilia

T: +44 (0) 1707 875 777
M: +44 (0) 7785 280 267
E: gaetano@roccamora.co.uk
Skype: alfano.gaetano

Roccamora UK
Oak House, 1 Poppy Walk
Goffs Oak, Hertfordshire
EN7 6TJ

GUEST ACCOMMODATION

La Gaffe
Est 1962
RESTAURANT

107-111 Heat Street
Hampstead, London NW3 6SS
Hotel: +44 (0)20 7435 8965/4941
Restaurant: +44 (0)20 7794 7526
Fax: +44 (0)20 7794 7592
www.lagaffe.co.uk
info@lagaffe.co.uk

Antico ricettario astro-gastronomico



PISCES

Dominato dal pianeta Nettuno, questo segno è molto emotivo, con parecchi sbalzi di umore, quindi mangia solo quando "si sente". Tende alle bevande alcoliche, al caffè e agli eccessi in genere, anche se cerca di auto controllarsi per mantenere il fisico "appetibile": piuttosto vanitoso, ama i complimenti anche per le proprie doti culinarie, in cui si cimenta volentieri per cene conviviali. E' tuttavia soggetto ad intolleranze alimentari, predilige i latticini, i crostacei, il pesce di mare in genere, che cucina con aromi e spezie, abbinato con cura al tipo di vino. Va matto per la cioccolata e i dolci con cui si consola nei momenti di depressione, anche se poi deve sottostare alle diete per controllare il peso in eccesso. La seguente ricetta rispecchia il suo palato e la sua abilità tra i fornelli.

TORTA DI LASAGNE DI MAGRO CON I GAMBERI

(dosi per 6/8 persone)

Bollire 500gr di gamberetti freschi in mezzo litro di acqua, con sale, pepe in grani, foglie di alloro e un quartino di vino bianco secco. Poi sbucciarli, mettere le code intere da parte e frullare le corazze con un po' del liquido: filtrare e mettere da parte. Cuocere con 50 gr di burro 12 filetti di sogliola e dopo rosolati aggiungere sale, pepe e un bicchiere di vino bianco secco. A parte, in altri 50gr di burro soffriggere le code dei gamberi, poi aggiungere un bicchierino di cognac e fiammeggiare. Scogliere in un bicchiere un cucchiaino di curry e uno di farina nel fondo di cottura dei gamberi e aggiungere nel tegame questa salsa, piuttosto fluida. Mettere da parte. In un terzo tegame preparare una salsa facendo soffriggere 20 gr di farina in 70 gr di burro senza abbrunirla: aggiungere quanto resta del fondo di cottura dei gamberi, togliere dal fuoco, aggiungere 100gr di parmigiano grattato, mescolare bene, tenere al tiepido. Cuocere al dente 500 gr di lasagne all'uovo, poi mettere le strisce una accanto all'altra su un asciugino. Disporle a strati in un tegame da forno imburato e cospargere con la salsa bianca. Poi un altro strato con i filetti di sogliola e pochissimo del loro fondo di cottura. Procedere così a strati fino a copertura finale con la pasta. Scaldare per 10 min in forno a 160° senza far gratinare. Servire caldo, accompagnando con salsiera con i gamberi in salsa, da cospargere sopra le lasagne.

CURIOSITÀ

Autore della elaborata ricetta, nato e cresciuto alla corte di Ferrara nel secolo d'oro del Cardinale Ippolito d'Este, alla cui tavola mangiavano pure Ariosto e Ruzante, Cristoforo da Messiburgo ne divenne lo "Scalco", specie di Maître o Direttore di grande albergo di oggi, incaricato di predisporre un menù e organizzare serate di gala. E per organizzare un banchetto rinascimentale bisognava essere davvero bravi. Cristoforo brillò talmente nell'esercizio delle sue funzioni che fu nominato da Carlo V Conte Palatino per meriti scenografici e gastronomici. Infatti il Nostro scrisse il libro "Banchetti, composizione di vivande e apparecchio generale", pubblicato nel 1549, un anno dopo la sua morte, insieme con 315 ricette, fra l'altro molto appetibili anche al gusto odierno. Cristoforo è stato molto studiato dagli chefs moderni e in particolare il suddetto piatto, un po' rielaborato, fu presentato per la prima volta da Franco Danieli, primo chef sulla turbonave Raffaello, nel menu del 25 giugno 1973 durante la traversata Genova-New-York, ottenendo un grande successo.

OCS
ORAZIO CAR SERVICE

PCO Operators
Licence No 03721/01/05

SERVICES:

- AIRPORT TRANSFERS
- BUSINESS TRIPS
- TOURS
- CARS
- MINI BUSES
- COACHES AVAILABLE
- VIP SERVICE AVAILABLE

FOR INFO & BOOKINGS CONTACT FELICITY VOLTA ON:
M: 0044 (0)7956 101 606 E: felicityoraziocars@yahoo.co.uk

www.raziocarservice.co.uk

CITY

GRITTY



Climb into a new Fiat 500X and go where they don't have almond lattes. Load your bikes into the back, breathe in all that fresh air, then it's back inside your four-wheel bastion of civilisation to check your social media. Thank you Uconnect™ Radio Live system with 6.5" touch screen*. Out again to see the first rays of the sun dappling the hillside. Breathtaking. Also freezing, so back into the Fiat 500X, turn on the automatic climate control, descend safely from the heights thanks to Brake Control^ and cruise home for movie night. Or two hours of Bikram if you're still feeling tough.

Visit our showroom today.

500X



THE NEW ITALIAN CROSSOVER

Motor Village
MARYLEBONE

MOTOR VILLAGE MARYLEBONE,
105 WIGMORE STREET, LONDON W1U 1QY.
TEL: 0207 399 6650 WWW.MOTORVILLAGEUK.COM

Fuel consumption figures for the Fiat range in mpg (l/100km): Urban 29.7 (9.5) – 65.7 (4.3); Extra Urban 46.3 (6.1) – 97.4 (2.9); Combined 38.2 (7.4) – 80.7 (3.5). CO₂ emissions 171 – 88 g/km. Fuel consumption and CO₂ figures based on standard EU tests for comparative purposes and may not reflect real driving results. Model shown in white is the new Fiat 500 Lounge, which is not available as a crossover. Model shown in matt magnetic bronze is the new Fiat 500X Cross Plus. *Available as part of an optional pack. Uconnect™ LIVE systems, where available, require a data enabled smartphone to use. ^Available as part of an optional pack.



"ABC ECONOMIPEDIA"

a cura di Stefano Francesco Fugazzi
stefanofugazzi@yahoo.it

L'ECONOMIA DEL TERRORE

A pochi giorni dagli attentati, da quelli di New York del 2001 a quelli di Parigi, sono stati registrati degli strani movimenti del VIX, l'indice della paura. Complotto o coincidenze?

A destar terrore non sono solo bombe ed esplosivi, ma anche il filo sotteso che lega, seppur in maniera velata, i sanguinosi attacchi terroristici, la guerra dell'Isis e la finanza soggetta a violenti "colpi" di Borsa. La forte tensione sui mercati e lo spostamento violento dei prezzi, fanno dell'indice VIX, il "termometro della paura" che rileva le sensazioni degli investitori.

L'approfondimento di questo mese non poteva non fare riferimento all'economia del terrore, scandita dagli avvenimenti terroristici che hanno scosso Parigi e il mondo intero. Al di là delle considerazioni geopolitiche, a catturare la mia attenzione è stato l'andamento dell'indice della paura, nei giorni precedenti all'attentato del 13 novembre.

Attivo dal 1992, il VIX misura la volatilità dell'indice S&P 500 di Wall Street attraverso le opzioni che sono strumenti derivati. In sostanza, il VIX indica la violenza dello spostamento dei prezzi

che i mercati si aspettano nell'immediato futuro. Più l'indice è alto, maggiore è la paura di un repentino sbalzo della Borsa.

A segnalarmi che il VIX è andato crescendo sette giorni prima degli attentati di Parigi, è stato l'amico Nik Crepaldi, che come il sottoscritto legge e commenta le news finanziarie. Da qui, la mia idea di osservare l'andamento dell'indice della paura nei giorni che hanno preceduto tutti gli altri principali attacchi terroristici.

Dalla recente strage di Parigi a quella di Charlie Hebdo lo scorso gennaio,

dalle bombe esplose nella metro di Londra nel 2005 a quelle sui treni di Madrid nel 2004 fino all'attacco al World Trade Centre di New York dell'11 settembre 2001, in tutti questi casi l'indice VIX ha in qualche modo segnalato, nei cinque giorni precedenti alle stragi, un aumento della tensione sui mercati. La mia analisi ha fatto il giro del mondo. Rilanciata dapprima negli Stati Uniti da Zero Hedge e successivamente tradotta in francese ed in russo, la notizia è poi stata riportata anche in Italia in prima pagina da Il Sole 24 Ore (versione digitale), Il Giornale (versione cartacea) e menzionata anche nel corso della trasmissione "Otto e mezzo". Qualcuno ha gridato al complotto. Ma si tratta davvero di una regia del terrore oppure di "semplici" coincidenze? Il mio istinto accademico mi porta ad escludere le più suggestive (ed assurde) piste complottiste. E vi spiego il perché. Formuliamo la seguente ipotesi: "i mercati riescono in qualche modo a prevedere con un certo anticipo gli eventi terroristici", e consi-

deriamo, come abbiamo visto, che la variabile VIX si muova proprio come ipotizzato. Ciò non significa affatto che ci sia una relazione causa-effetto. In fin dei conti potrebbe trattarsi di una semplice coincidenza.

Per verificare se la variabile VIX abbia, in realtà, visto giusto occorre valutare e quindi osservare il comportamento delle variabili di controllo, in questo caso oro e petrolio, due commodity che, per diversi motivi, in tempi di crisi finiscono sempre sotto i riflettori (il primo perché è un bene rifugio, il secondo perché di fatto è un termometro geopolitico). Le suddette variabili di controllo non sembrano, tuttavia, comportarsi in maniera coerente all'interno dell'orizzonte temporale osservato. Da qui la conclusione che, per lo meno dal punto di vista scientifico, non ci sia alcuna causalità. Quasi sicuramente si tratta solo di coincidenze, perché - come chiosa Il Sole 24 Ore nell'articolo che riporta la mia analisi - "ogni altra ipotesi sarebbe terribile".



Dal nostro corrispondente Giorgio Brignola

e-mail: w1pdv@iol.it

LE POSSIBILI

Da noi si vivono sentimenti contrastanti e, spesso, tra di loro incoerenti. Oltre le polemiche. L'Italia resta un Paese con gravi problemi economici e sociali che, però, sono vissuti in modo

atipico rispetto a quelli, della stessa natura, nel resto d'Europa.

Ci riferiamo a quella sorta di rapporto umano nel quale la necessità e le mancanze sono ridimensionate dal-

la volontà, non sempre coerente, di rivedere la "luce". Purtroppo, questo concatenarsi d'eventi ci ha portato nei rivoli del "camaleontismo" che ha interessato anche parecchi politici di casa nostra.

Il 2016 avrà ancora sviluppi preoccupanti per tutti. Muoverci a casa nostra

sarà meno agevole che per il passato. Anche l'immigrazione selvaggia farà anche la sua parte. Il tempo delle "vacche grasse" è finito da anni. Per inerzia, più che per convinzione, siamo andati avanti dilapidando ogni riserva utilizzabile per le emergenze.

Ancora una volta, manca la solidarietà e la voglia d'aggregazione costruttiva. Anche per l'immediato futuro, i rapporti politici non avranno pregio se disgiunti dalla concreta volontà di ritrovarci tutti su una stessa sponda. La politica del "fare" ha solo senso se accompagnata dalla volontà di riuscirci.

Il tutto tramite un apparato politico

rinnovato nei numeri e nelle primarie necessità. Ora non ci rimane che rivedere, ma sul serio, alcune strategie che Renzi è riuscito solo ad accennare. Tra un anno, se non prima, saremo chiamati alle urne con una nuova legge elettorale.

Certamente, i mutamenti per il Paese ci saranno. Sia a livello interno, che internazionale. Non ci sono rimaste altre possibilità: o si ritrova lo spirito di solidarietà e d'intenti comuni, o la crisi troverà nuovi spazi per rafforzare i suoi nefandi effetti.

Ora le possibilità di cambiamento ci sono. Sta a noi renderle operative.

QUALE SINISTRA?

L'evoluzione del PD si è fatta tanto evidente da non poter escludere altre "mutazioni" nel partito di Renzi. I Pidiessini, a nostro avviso, non sono più polo granitico della "sinistra" italiana. Hanno subito un'evoluzione nelle finalità e nelle idee.

Il trasformismo della politica nazionale non ha, però, risparmiato gli altri partiti del firmamento elettorale italiano. Certo è che i Comunisti di un tempo si sono dispersi per realizzare una formazione politica senza più radici col suo passato.

Sembra, quasi, che sia venuto meno lo stimolo per dare alla sinistra una sua nuova identità. La diatriba con gli altri partiti si è ridimensionata col sorgere del Nuovo Millennio. Qualche errore di percorso, però, c'è stato.

Certe alleanze, ora, non ci sembrano neppure più ipotizzabili. Non siamo neppure in grado di presumere la dimensione del Partito dopo la linea Renzi. Il futuro d'Italia resta, di conseguenza, incerto per carenze d'iniziative.

Questa Terza Repubblica, tanto giovane, avrà da tener conto di un passato che, volenti o meno, ha lasciato una traccia. La vecchia sinistra non esiste più. E' inutile domandarci se ciò sia stato un bene oppure no.

Intanto, restano da identificare uomini nuovi capaci di riprendere ciò che di positivo ci ha offerto il passato. Il PD vive una realtà che potrebbe rivelarsi con più aspetti operativi. Le basi sto-

riche d'Italia ci hanno insegnato che le certezze non possono esulare dalle linee di un programma politico che ne consenta la realizzazione.

Oggi, purtroppo, non ci sentiamo in grado d'evidenziare un profilo ottimistico di quello che è stato un grande Patito nazionale. L'interrogativo è, e

rimane, nel futuro della "sinistra" italiana. Per ora, il quesito resta senza risposta.



Giuseppe's Ristorante Italiano

is one of the South Banks oldest family run italian restaurant

47/49 Borough High Street, London SE1 1NB

Tel: 0207 407 3451

info@giuseppesplace.com - www.giuseppesplace.com



COCORICO
Italiano

Italian Food at its Best & More to Enjoy
4 Star Food at 2 Star Prices
Try us once & you will come back for more!!

Open all day everyday 12am - 11pm
Sunday and Bank Holiday 12am - 10pm

Tel: 020 8445 1188

1314-1316 High Road, Whetstone
London N20 9HJ

www.cocoricorestaurant.co.uk

info@cocoricorestaurant.co.uk

@cocoricolondon /whetstone.cocorico

IL CONSIGLIO DEL DENTISTA



Rubrica a cura di Forest & Ray

www.dentista-italiano-a-londra.co.uk

Perché devitalizzare un dente?

Una devitalizzazione è una procedura, in cui si preserva (e non si salva) un dente morto.

L'espressione appropriata è "devitalizzare, preservare, conservare" e non "salvare" perché il processo si conclude con un tipo di mummificazione del dente in questione.

Quando hai bisogno di una cura canalare, è troppo tardi per salvare la vita del dente, perché è già infetto e sta morendo.

Ma perché mummificare invece di estrarre un dente morto?

Perché vorremmo beneficiare dei vantaggi di averlo in bocca, che consistono in un aiuto alla masticazione e fonazione. Ma naturalmente un dente morto può essere sostituito con un impianto, e in realtà la nuova scuola dell'odontoiatria ritiene che nella maggior parte dei casi l'inserimento di un impianto dentale sia una soluzione migliore della pura e semplice devitalizzazione.

Il vantaggio più importante della devitalizzazione

L'argomento principale a favore della pratica di devitalizzazione sta però soprattutto nella semplicità del processo in confronto alle procedure necessarie per l'installazione di un impianto. L'altra ragione addotta a sostegno della conservazione riguarda, come si è già accennato, il fatto che un dente morto ma ben conservato è molto utile alla masticazione e permette di pronunciare le parole più correttamente.

Hai visto un film di guerra dove la gamba di qualcuno viene infettata e va amputata? Il caso è più o meno simile alla devitalizzazione: si deve eliminare il tessuto infetto all'interno del dente, per evitare l'estendersi dell'infezione.

Ed un rischio...

Ma ci possono essere delle conseguenze non tanto desiderabili. La devitalizzazione rende il dente più fragile e vulnerabile, perché le parti interne del dente sono più o meno eliminate e quelle lasciate sono più inclini alla rottura.

Ed ecco perché dopo la pulizia ed otturazione del canale radicolare, un dente devitalizzato può richiedere un altro intervento: una corona. Una corona o capsula, come una copertura rigida, è adatta a preservare l'integrità del dente e può mettere al riparo da rotture.

IL PAP TEST: il mio referto è "positivo" Cosa devo fare?



Dott.ssa Giada Frontino, medico specialista in Ostetricia e Ginecologia a +richmond practice

Prevenzione ed esami di screening dei tumori femminili mediante il Pap test e la ricerca del HPV sono il primo passo per il controllo della salute. Abbiamo incontrato la dottoressa Giada Fortino, esperta ginecologa, per rispondere ad alcune domande più frequenti.

Cosa significa un Pap test positivo?

Un Pap test positivo non deve causare alcuna ansia, poiché nell'ampia maggior parte dei casi non si tratta di un tumore, ma di una lesione precancerosa che può essere eliminata con un

semplice intervento ambulatoriale.

Inoltre, esiste la possibilità che sia un falso allarme, un falso positivo; questa possibilità aumenta quando il test segnala alterazioni molto lievi, ad esempio alterazioni cellulari squamose di significato indeterminato (ASC-US), oppure lesione intraepiteliale squamosa di basso grado (L-SIL). In questi casi la probabilità che non vi siano lesioni precancerose può essere superiore al 50% e può essere indicato associare il test per la ricerca del DNA dell'Papilloma Virus (HPV).

Se il test del HPV-DNA fosse positivo, saranno necessari ulteriori accertamenti per arrivare ad una diagnosi precisa. Per questi motivi un Pap test anomalo, non avendo alcun significato diagnostico, non dev'essere mai fonte di eccessive ansie o preoccupazioni.

A cosa è dovuto il Pap test positivo?

Nell'ultimo decennio è stato dimostrato che le lesioni precancerose benigne e maligne hanno origine dalla presenza del HPV, che è un virus molto comune e che si trasmette per via sessuale. L'HPV non da alcun sintomo e nell'ampia maggioranza della popolazione l'organismo se ne libera spontaneamente come accade con altri virus come ad esempio quelli che provocano l'influenza. Una parte di questa popolazione non elimina il virus, e l'associazione con altri fattori di rischio, come ad esempio il fumo di si-

garetta, favorisce lo sviluppo di lesioni precancerose.

Quali esami devo fare?

L'esame che segue un Pap test positivo è la colposcopia, che consiste nell'osservazione con una lente d'ingrandimento del collo dell'utero ed un'eventuale biopsia ambulatoriale. Se invece, il Pap test è negativo ma il test del DNA del HPV risulta positivo, entrambi gli esami andranno ripetuti a distanza di circa un anno, poiché la positività al test virale non comporta malattie, ma indica solo la presenza di un fattore di rischio.

Quali altre informazioni devo sapere?

È importante ricordare che sottoponendosi al Pap test regolarmente almeno ogni 3 anni, sarà estremamente improbabile riscontrare una lesione cancerosa in stadio avanzato.

Associando il Pap test al test del DNA del Papillomavirus (HPV), entrambi innocui ed indolore, si potrà valutare il proprio rischio di sviluppare queste lesioni.

Per poter prevenire in modo più efficace le lesioni precancerose e i tumori cervicali, è stata introdotta da tempo la vaccinazione contro il HPV.

Nel caso siate preoccupate riguardo l'esito del Pap test o abbiate domande a tale proposito, non esitate a contattare la dottoressa Giada Frontino, specialista in Ostetricia e Ginecologia presso +richmond practice, richmondpractice.co.uk, 02 08940 5009.

SALVO
DAL 1968

DAL 1968

For three generations, the Salvo family has supplied the finest catering and retail clients with exquisite Italian foods and speciality wines, delivering a wide range of exclusive, quality brands with simplicity, speed and service.

EAT, DRINK, LOVE ITALIAN

Freephone
0808 122 1968
sales@salvo1968.co.uk

L'Antico
564 Kings Road London SW5 2DY - Tel. 020 7371 9336

da Scalzo
— Art Drasserie —

da Scalzo
2 Eccleston Place, London SW1W 9NE
(Entrance in Elizabeth Street)
Tel: 020 7730 5498
Email: info@dascalzo.com Website: www.dascalzo.com

ICHNUSA RISTORANTE ITALIANO

The Taste of Sardinia
33 Lavender Hill
Battersea
London SW11 5QW
0208 7350 0420
Follow us on Facebook

www.ristorante-ichnusa.co.uk - ristoranteichnusa@gmail.com

2 VENETI

Venetian Restaurant • 30 Wigmore Street • London • W1U 2RD • 0207 637 0769 • www.2veneti.com

La Collina

17 Princess Road - Primrose Hill - London NW1 8JR
020 7483 0192
info@lacollinarestaurant.co.uk www.lacollinarestaurant.co.uk

franchi®

Locksmith & Key Cutting Service
Architectural Ironmongery & Security Hardware
Professional & DIY Hand & Power Tool Sales
Screws, Fixings & General Building Products
Contract Architectural Ironmongery

Franchi plc
Head Office & Sales
278 Holloway Road
London N7 6NE
Tel. 020 7607 2200
Fax. 020 7100 4050

also at

144-146 Kentish Town Road
London NW1 9QB
Tel. 020 7267 3138
Fax. 020 7485 4637

329-331 Gray's Inn Road
London WC1X 8PX
Tel. 020 7278 8628
Fax. 020 7833 9049

Contracts Department
Unit 3c 3-11 Imperial Road
London SW6 2AG
Tel. 020 7384 3339
Fax. 020 7371 5094
www.franchi.co.uk
email. info@franchi.co.uk

0800 176 176



Roberto Stasi, on Andrea de Maria, On Laura Garavini e Massimo Ungaro

La condizione e i bisogni delle comunità italiane nel Regno Unito, il rischio di un'uscita della Gran Bretagna dall'Ue e la mobilità all'interno dell'Unione Europea sono stati tra i temi discussi durante la seconda e ultima assemblea 2015 degli iscritti al Circolo PD Londra

e Regno Unito - Decio Anzani.

L'assemblea si è svolta il 21 novembre e ha rappresentato - in aggiunta alle riunioni mensili e alle varie attività che il Circolo londinese del PD promuove durante l'anno - un momento di riflessione sull'anno trascorso, un

momento di discussione sulle politiche del Governo nazionale ed infine un momento di pianificazione delle attività del prossimo anno.

Ospiti della giornata i deputati Laura Garavini, eletta nella circoscrizione Estero - Europa, e Andrea DeMaria, eletto in Emilia Romagna e membro della Segreteria Nazionale con la delega alla Formazione politica.

L'assemblea ha iniziato i suoi lavori con un momento di raccoglimento in ricordo delle vittime degli attentati di novembre a Parigi. A seguire la relazione del Segretario Roberto Stasi, che ha rappresentato ai deputati la realtà inglese, non solo quella della comunità italiana, ma la grande sfida dell'integrazione e della presenza di questo Paese nell'UE. La richiesta di tutto il Circolo per i deputati è stato un impegno per una campagna di sensibilizzazione in Italia sulla mobilità europea e sulla cittadinanza europea. Non meno

importanti, sono stati gli stimoli arrivati anche dai partecipanti sulla condizione ed i bisogni delle comunità italiane nel Regno Unito, nella sfida tra servizi, popolazione italiana in crescita e ristrettezze di bilancio.

L'incontro promosso dagli iscritti del PD Londra ha permesso di dare ai deputati presenti una veloce ma significativa rappresentazione della presenza italiana a Londra.

Prima dell'assemblea, i deputati hanno incontrato una rappresentanza di giovani professionisti a Londra che hanno interrogato i membri del Parlamento sulle riforme in atto e sull'agenda del Governo e del Parlamento per il prossimo anno e hanno poi visitato la mostra promossa da ANPI, INCA-CGIL, PD e SEL Londra, MUSSOLINI's FOLLY, presso la Charing Cross Library di Westminster, rivisitazione e continuazione della precedente DANGEROUS CHARACTERS esposta nella scorsa

primavera presso la Holborn Library di Camden e dalla quale il PD Londra ha tratto ispirazione per l'intitolazione del proprio circolo alla memoria di Decio Anzani, antifascista e vittima dell'Arandora Star.

Nel giorno precedente l'assemblea PD l'On. DeMaria ha incontrato le rappresentanze istituzionali italiane a Londra, ad iniziare dall'Ambasciatore d'Italia, Pasquale Terracciano, che gli ha illustrato la realtà tanto variegata e ricca della presenza italiana nel Regno Unito e con lui ha avuto uno scambio di vedute sui temi di più stretta attualità sia italiana che europea. C'è stato successivamente un incontro con il Presidente della Camera di Commercio di Londra Leonardo Simonelli ed il suo Consiglio direttivo, con un 'focus' sull'attività della camera e la presenza del business italiano nel UK.

La Redazione

MEMORIA E VIGILANZA NELLA MOSTRA DELL'ANPI A WESTMINSTER

La memoria e l'analisi delle vicende che hanno riguardato la comunità italiana nel Regno Unito negli anni tra le due guerre mondiali sono utili a comprendere dinamiche e processi che possono ripetersi in qualsiasi momento, in qualsiasi luogo. La Storia è maestra, afferma il detto popolare, e la vigilanza deve essere costante perché il pericolo può essere dietro l'angolo. Tutto questo è apparso evidente nella mostra nella Charing Cross Library vicino a Trafalgar Square intitolata Mussolini's Folly - Farce and tragedy in Little Italy. La mostra, curata da Alfio Bernabei, giornalista e storico, con il contributo di ANPI, INCA CGIL, PD e SEL è stata montata significativamente dentro lo stesso palazzo che fu la Casa del Littorio negli anni 1937- 40. La scelta in quegli anni da parte del partito fascista italiano di un luogo così prestigioso non fu casuale: Lon-



dra era allora, come è oggi, una delle città più importanti al mondo, capitale di un vasto impero; l'apertura di una sontuosa sede a poche centinaia di metri da Westminster e Downing Street rispondeva ad un intento propagandistico doppio, nei confronti del governo britannico e della comunità

italiana.

La mostra si inserisce in un percorso su fascismo ed antifascismo nella comunità italiana, ma non solo, che abbiamo avviato lo scorso marzo con la proiezione del documentario "Dangerous Characters" diretto da Bernabei per Channel 4 e proseguito con la mostra omonima presso la Holborn Library. Si tratta di un esercizio di recupero della memoria storica su cui la sezione Londra dell'ANPI ha investito con convinzione perché sia da stimolo per la comunità italiana a riscoprire il proprio passato, da cui possiamo trarre lezioni e chiavi di lettura per ciò che accade intorno a noi in un oggi turbolento con tanti aspetti che ci preoccupano. Come ben evidenziato da Bernabei

nel suo intervento inaugurale, l'affermarsi pressoché egemonico del Fascismo presso i nostri connazionali tra il 1921 ed il 1940, con il tragico epilogo dell'internamento di migliaia di italiani di ogni orientamento politico all'entrata dell'Italia in guerra, è indicativo di come una minoranza possa rispondere al senso di isolamento e di alienazione affidandosi a gruppi estremisti che dia ad essa un forte senso di identità. Per decenni la maggior parte delle migliaia di nostri connazionali che si erano trasferiti in Gran Bretagna aveva conosciuto forme di emarginazione nel mercato del lavoro come pure sul piano sociale nelle città di immigrazione; il regime fascista con il suo richiamo propagandistico all'impero ro-

mano e l'autorevolezza di cui godeva presso alcune cancellerie occidentali diede un senso di orgoglio nazionale agli immigrati italiani, che ricambiavano con un'a forte adesione al Fascismo come testimoniato dal gran numero di sedi delle organizzazioni fasciste aperte sul territorio britannico e dall'entusiasmo con cui molti donarono oro ed averi per la campagna d'Africa e poi per l'acquisto del contratto d'affitto di un palazzo nel cuore di Londra.

Lungi dall'esser confinato ad una comunità o ad un'epoca storica specifica, questo tipo di fenomeno è alla base dell'espansione di movimenti estremisti, tanto di natura religiosa quanto di estrema destra, nelle periferie europee e nelle baraccopoli del mondo intero. In questo periodo in cui l'unica risposta possibile al terrorismo sembra essere quella di un conflitto armato, identificare e comprendere i meccanismi che portano centinaia di giovani tra le braccia degli estremisti è fondamentale per romperli e prospettare invece anni di pace nel prossimo futuro. Il cammino verso un conflitto su larga scala, o mondiale, è spesso simile a quello di una palla di neve che rotola lungo un crinale. Restiamo vigili e coscienti per evitare che ciò accada. Esortazione alla vigilanza su cui si è soffermata anche la Console, Giulia Romani, con attente e diplomatiche osservazioni che sono state ben comprese ed applaudite dal pubblico presente all'inaugurazione.

Simone Rossi

Presidente ANPI- Sezione Londra

GELATERIA

FOUBERTS
ITALIAN
CAFE - RESTAURANT

PIZZA - PASTA - SALAD - MEAT - FISH

17 Kensington High Street - London W8 5NP
Tel: 0207 937 2762

LARGE BASEMENT BAR FOR PRIVATE PARTY

open seven day a week

ANNESSE
IMPORTS LIMITED

PURVEYORS OF FINE FOODS & WINES FROM EUROPE

UNIT 1,
TRADE CITY,
13 CROWN ROAD, ENFIELD,
EN1 1TH

TELEPHONE: 020 8804 3900
FACSIMILE: 020 8804 8714
EMAIL: sales@annessa.com

PIZZERIA PAPPAGONE

"It's a nice place to stuff your face"

OPEN 7 DAYS A WEEK
www.pizzeria-pappagone.co.uk

f Pappagone Gaetano @pizza-pappagone

131 Stroud Green Road, London N4 3PX Tel 020 7263 2114



Domande all'Avvocato

Rubrica a cura di Pini Franco LLP
www.pinifranco.com

Agente Commerciale - Regno Unito - Vini

Egregio Avvocato

Per gli ultimi otto anni ho lavorato nel settore del commercio di vini in UK come rappresentante vendite per conto di produttori italiani. Il mio lavoro consiste nel promuovere il prodotto in UK e ottenere gli ordini per i produttori italiani. Sono pagato a commissione sulla base del volume degli ordini. Non ho un contratto scritto, sebbene abbia una email con la quale vengo nominato rappresentante e che indica la percentuale di commissioni alla quale ho diritto ogni anno. Pochi mesi fa, uno dei miei più grandi clienti, un produttore di Prosecco, mi ha informato con una lettera di voler porre fine al mio incarico poiché aveva trovato un'organizzazione più grande per rappresentarlo in UK. La disdetta di questo cliente rappresenta per me la perdita di una sostanziale commissione. Può dirmi se ho dei diritti nei confronti del principale italiano e quali sono?

Cordiali saluti

Enrico

Caro Enrico

Poiché stai promuovendo e concludendo contratti per conto del tuo principale produttore e ti viene pagata una commissione, sei un agente commerciale e i tuoi diritti sono protetti ai sensi del Commercial Agents Regulations 1993 ("Regulations"). Sebbene tu non abbia un formale contratto di incarico scritto, l'email con cui vieni nominato sarà sufficiente a stabilire che sei un agente commerciale ai sensi del Regulations. La legge applicabile al tuo incarico sarà quella inglese in quanto svolgi attività in UK.

Il primo punto è che, essendo stato agente per più di tre anni, al produttore italiano è richiesto di darti un minimo di tre mesi di preavviso con comunicazione scritta ai sensi del Regulations. Se egli non ti dà il preavviso minimo, hai a disposizione nei suoi confronti un "claim" per danni. I danni corrisponderanno all'ammontare delle commissioni che avresti guadagnato se ti avesse riconosciuto il dovuto periodo di preavviso.

Il secondo punto è che alla conclusione di un rapporto di questo tipo l'agente ha diritto a un'indennità ("compensation"), salvo che abbia commesso gravi inadempienze dei suoi obblighi, sia andato in pensione o sia morto. Se il produttore italiano non ti paga l'indennità di fine rapporto, hai un anno dalla data della cessazione per presentare una richiesta scritta di risarcimento. Il tuo "claim" si baserà su quanto qualcuno pagherebbe per rilevare la tua agenzia. Se si trattasse di un'agenzia redditizia, qualcuno potrebbe volerla acquistare per una somma considerevole. Ciò significa che avrai bisogno di valutare la tua agenzia al netto, deducendo le spese che incorri per guadagnare le commissioni. Normalmente ciò richiede l'incarico di un commercialista che stimi il valore dell'attività. Un metodo semplice e alternativo per stimare la tua indennità può essere quello di calcolare la media annuale delle commissioni annue degli ultimi 5 anni e dedurre l'8% di quella somma in ragione del vantaggio monetario che ricevi dal pagamento. Poiché il produttore italiano non ti ha dato il dovuto preavviso di 3 mesi, allora potrai aggiungere al tuo calcolo 3 mesi extra di commissioni per coprire il mancato periodo di preavviso. Non dimenticarti di notificare il tuo "claim" entro un anno altrimenti perderai il tuo diritto.

Cordiali saluti

Domenic Pini

Questo articolo contiene informazioni utili. Tuttavia occorre richiedere una consulenza professionale per ogni singolo caso specifico ed è opportuno che astenersi dal prendere o non prendere iniziative prima di avere ottenuto un parere professionale.



Per gli addetti della difesa italiana d'istanza a Londra il 4 novembre elegante Festa delle Forze Armate presso la residenza di Grosvenor Square.

Una celebrazione del corpo militare italiano che coincide notoriamente con l'anniversario della fine della Prima guerra mondiale, sancendo anche nella capitale britannica il significato di quella pagina di storia tricolore, quest'anno vestita di rinnovata importanza.

Saluto istituzionale con l'Ambasciatore Terracciano, il Contrammiraglio Gianluigi Reversi, il Colonnello Stefano Mannino, e il Colonnello Mauro Gabetta, oltre alle rappresentanze diplomatiche italiane e molti militari dei paesi amici che hanno onorato questa giornata nelle eleganti sale dell'Ambasciata.

Londra si presta non solo come teatro per l'evento, ma ricordo di quel Patto firmato nel 1915 con l'impegno condiviso dell'Asse. Oggi che rinnovate mi-

nacce minano la pacifica coesistenza e chiedono nuovi sforzi interpretativi dello scacchiere internazionale, l'Esercito italiano è impegnato nelle zone calde del mondo e insieme ai colleghi stranieri vigila per mantenere la pace ed aiutare altri popoli nel processo di ricostruzione civile e democratica.

Doppio, infatti, il fronte a cui l'Esercito italiano deve rispondere. Prima fra tutti, la difesa dei confini nazionali attuata attraverso un'intensa opera di intelligence e di prevenzione. A cui si aggiunge il coordinamento sovranazionale a garanzia della pace nel quadro europeo e mediterraneo. L'escalation del potere assunto dal califfato islamico nel Medio Oriente e nel cuore dell'Europa stessa, il contrabbando di vite umane tra il Nord Africa e l'Italia, pirateria internazionale e l'estensione della piovra delle mafie richiedono collaborazione, scambio di informazioni e competenze con i colleghi di altre nazioni nelle basi Nato.

Northwood è l'emblematico esempio dell'impegno dei nostri contingenti nel MARCOM, letteralmente il Comando Marittimo della Nato istituito nel 2012 assorbendo la base di Napoli, sotto la guida del vice-ammiraglio Clive C.C. Johnstone e contrammiraglio Giorgio Lazio a capo del personale di 300 ufficiali, sottoufficiali e civili da tutti i paesi Nato. Dal porto nello Hertfordshire partono le navi per le operazioni antiterrorismo del Active Endeavour nel Mediterraneo per contrastare la proliferazione e il traffico di armi di distruzione di massa, così come incentivare la cooperazione tra i paesi non-Nato e la società civile. Questa giornata è stata quindi l'occasione per ricordare il quotidiano impegno al dovere nei confronti della Nazione, e per gli uomini e le donne dell'addegnanza una sentita celebrazione del loro senso di appartenenza all'Esercito della Repubblica.

La Redazione



Domenica 25 ottobre è stata celebrata una Santa Messa presso la chiesa Italiana di San Pietro in Clerkenwell, a Londra, per ricordare la fondazione del glorioso Corpo degli Alpini avvenuta ben 143 anni, nel 1872. Sono intervenuti gli Addetti presso la nostra Ambasciata militare di Londra Generale Mannino, per l'Esercito e Colonnello Gabetta per l'Aeronautica. L'Ammiraglio Giorgio Lazio comandante della missione della Marina italiana

presso l'Allied Maritime Command di Northwood, impossibilitato ad intervenire ha inviato il seguente messaggio al Presidente della Sezione della Gran Bretagna Bruno Roncarati: "La ringrazio di cuore per il gentile invito e colgo l'occasione per rinnovare gli auguri miei e di tutti i marinai italiani che lavorano qui al Comando Marittimo dell'Alleanza a Northwood per il "compleanno" del Corpo degli Alpini. Un Corpo che tutti noi marinai ritenga-

mo molto vicino in quanto condividiamo la sfida di operare entrambi in un ambiente bello e pericoloso, la montagna per gli uni ed il mare per gli altri! Purtroppo non sarò a Londra quel fine settimana per cui potrò essere vicino a voi solo con il cuore ed il pensiero. Spero avremo senz'altro la possibilità di incontrarci in una prossima occasione. Un caloroso saluto, Ammiraglio Giorgio Lazio".

La Redazione



THOMAS B. TREACY FUNERAL DIRECTORS

(In the heart of Little Italy)

St. Anthony's Chapel - Repatriation to Italy
Last Supper coffins - Memorials and memorial cards
020 7837 1775 (Irene Possetto)
29-31 Rosebery Avenue, Clerkenwell, London EC1 4SL

Part of Dignity plc. A British Company



Caffè Ristorante Rosticceria

Outside Catering Available
55-57 Park Road, Kingston upon Thames, Surrey KT2 6DB
Tell: 020 8549 8021

Novità Editoriali

The Italian Bookshop - 5 Warwick Street London W1B 5LU - www.italianbookshop.co.uk



Da qualche parte nel mondo, Chiara Cecilia Santamaria - Rizzoli (Presentato a The Italian Bookshop il 24.11.15)

Lara è esile, pallida, lo sguardo sfuggente di chi non si lascia addomesticare. Elena è forte, sorridente, due occhi nocciola che trasmettono calore. Una l'opposto dell'altra, ma sono inseparabili. Quando il padre ha abbandonato lei e sua mamma, Lara non ce l'avrebbe mai fatta senza Elena. Da quel giorno in cui, a scuola, si è schierata dalla sua parte contro tutti i compagni, sono inseparabili. E, anni dopo, quando Lara si trasferisce da Roma a Londra per inseguire l'amore e la carriera di pittrice, sono ancora le stesse amiche di sempre. Elena è lì, pronta a difenderla e a credere in lei. Ma qualcosa si mette fra loro due. Non se lo sarebbe mai immaginata, Lara, di trovarsi davanti a una scelta che cambierà le carte in tavola: fino a che punto è disposta a sacrificare la felicità della sua migliore amica per raggiungere la propria? Basta una sola decisione per cambiare irrimediabilmente la nostra vita e quella di chi amiamo.

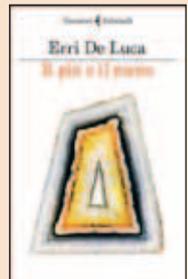


Il matrimonio di mio fratello, Enrico Brizzi - Arnoldo Mondadori editore

Teo ha trentanove anni, un lavoro sicuro, una macchina aziendale e una ragazza diversa ogni weekend. Sta bene, per il momento la vita gli piace abbastanza. Non come suo fratello Max, più grande di tre anni, che è sempre stato radicale in ogni cosa: nella ribellione ai genitori come nella passione per l'alpinismo che lo ha condotto a imprese estreme, nel costruire una famiglia e fare figli, come è giusto, passati i trenta e anche nel divorziare rovinosamente subito dopo i quaranta... Si sono sempre amati, questi due fratelli, e al tempo stesso non hanno potuto evitare di compiere scelte opposte, quasi speculari, sotto gli occhi spalancati e impotenti della sorella e dei genitori, che nella Bologna dei gloriosi anni Settanta e dei dorati Ottanta erano certi di aver offerto loro tutto ciò che serve per essere felici. Teo sta rientrando in città per immergersi in uno dei suoi weekend di delizie da single quando i genitori lo chiamano: Max è scomparso, insieme ai suoi bambini. Così Teo resta alla guida e punta verso le Dolomiti per andare a cercarlo. E, lanciato lungo l'autostrada tra angoscia e speranza, ci racconta tutta la loro vita.

Il più e il meno, Erri De Luca - Feltrinelli edizioni

"Il più e il meno sono segni della contabilità, della partita doppia dare/avere. Qui riguardano lo scorrere del tempo. Il Più è già arrivato, era un vento di corsa alle spalle spingendo innanzi, sparcchiando tavole, sfrattando inquilini, stringendo appigli e libri. Il Più è stato giovane e indurito come un callo. Il Meno governa il presente e mantiene quello che dice. Il Meno è sobrio, risoluto perché deve condurre fino in fondo."



PPP Pasolini, un segreto italiano, Carlo Lucarelli - Rizzoli

Primi anni Settanta. A pancia in giù e sollevato sui gomiti, un ragazzino legge su una rivista frasi impenetrabili, rabbiose, attraenti. Sono tutte di Pier Paolo Pasolini. Il tempo passa e, quasi inavvertitamente, dentro quel bambino che oggi è uno scrittore sedimenta qualcosa di profondo: non è solo la passione per la parola, è l'istinto di un mestiere. "Seguire quello che succede, immaginare quello che non si sa o che si tace, rimettere insieme i pezzi disorganizzati e frammentari, ristabilire la logica dove regnano l'arbitrarietà, la follia e il mistero." Perché il Pasolini che ci parla dalle pagine di questo libro non è il poeta né il letterato, è quello della narrazione civile, lo stesso che confessò di sapere e che è stato assassinato. È proprio lì che torna Carlo Lucarelli, agli anni più violenti della nostra storia recente, ai pestaggi, ai morti ammazzati e alle stragi. Torna al Pasolini intellettuale e all'odio che lo circondava. Attraverso un tessuto di impressioni intime, analisi politiche e ricostruzioni storiche, torna a quella notte di novembre del 1975 in cui si è consumato un delitto comunque politico. Ciò che resta, una volta disintegrata la versione ufficiale e rimessi in ordine i fatti, è la certezza di trovarci di fronte a un Segreto Italiano.



Buchi nella sabbia, Marco Malvaldi - Sellerio editore Palermo

Ernesto Ragazzoni avrebbe voluto che sulla propria tomba fosse scritto: "D'essere stato vivo non gli importa". Poeta dei buchi nella sabbia e delle "pagine invisibilissime", dell'arte giullaresca realizzata nella vita fuori dal testo, è in un certo senso il testimone di questo "dramma giocoso in tre atti". Come grottesco contrappasso, accanto a lui, bohémien anarchiceggiante e antimilitarista, agirà come in duetto un rigido ufficiale dei regi carabinieri. Siamo nel 1901, tempo di attentati (il re Umberto è stato appena ucciso), e a Pisa, terra di anarchia. Al Teatro Nuovo si aspetta il nuovo re, per una rappresentazione della Tasca di Giacomo Puccini. Le autorità sono in ansia: il tenore della compagnia "Arcadia Nomade", i cavaletti di marmo carrarini convocati per alcuni lavori, gli stessi tecnici de teatro, sono tutti internazionalisti e quindi sospetti. E nell'ottusa paranoia dei tutori dell'ordine, perfino il compositore, il grande Puccini, è da temere tra i sovversivi. A scombinare ancor di più le carte è l'intervento di quello stravagante di Ragazzoni, redattore del giornale "La Stampa". Fatalmente l'omicidio avviene, proprio sul palcoscenico al culmine del melodramma, e non resta che scoprire se sia un complotto reazionario o un atto dimostrativo di rivoluzionari. O un banale assassinio...



La parabola delle stelle cadenti, Chiara Passilongo - Arnoldo Mondadori editore

10 agosto 1981: Nora dà alla luce due gemelli, Francesco e Gloria. Achille Vicentini, il neo padre, sta tornando a casa dopo la notte in ospedale, a bordo della sua Giulietta, euforico. Attraversa il panorama di "case e aziende, case e aziende" che ben conosce: così è tutta la campagna veneta dove vive, popolosa e operosa. Lui stesso vi contribuisce da quando con suo padre ha trasformato il forno di famiglia, nel centro di Borgo San Bartolomeo, in una piccola azienda dolciaria. Alla ditta e ai figli Achille intende dedicare ogni suo giorno. È uno tutto d'un pezzo, un uomo di destra pervaso però da un senso di responsabilità di marca socialista nei confronti di chi lavora per lui: i dipendenti sono parte della famiglia. È con loro che Achille escogita il modo più bello di festeggiare la notte in cui i suoi figli sono nati: una nuova merendina a forma di stella cadente, la Tortina San Lorenzo, destinata ad avere grande successo. Achille già immagina Francesco e Gloria che crescono mangiando quei dolci genuini, che diventano bimbi paffuti, adolescenti sereni, studenti d'eccellenza pronti a prendere in mano le sorti della ditta. Dagli anni Ottanta a oggi le vite di Achille e Nora, di Gloria e Francesco e di tutta la comunità che li circonda vengono narrate come in un album di fotografie, pieno di luci, di sorrisi e di ombre. Nulla, o quasi, sarà come Achille lo aveva previsto.

alivini
Importers & Distributors of Wines and Provisions

GIANNI SEGATTA
Director

Alivini Company Limited
Units 2 & 3, 199 Eade Road, London N4 1DN
Tel: 020 8880 2526 Fax: 020 8442 8215 Orders: 020 8880 2525
Mobile: 07880 728377 e-mail: giannis@alivini.com

Lanza Foods Ltd

Unit 12 Capitol Industrial Park,
Capitol Way, Colindale, London NW9 0EQ
Tel: 020 8200 8000 Fax: 020 8200 7983
info@lanzafoods.com - www.lanzafoods.com

CAFE ROSI

8 LEOPOLD ROAD
WIMBLEDON
LONDON
SW19 7BD

Phone: 020 8944 7594
E-mail: caferosi8@gmail.com
Opening hours: 8.00 to 17.00

Al-forno

Italian
Ristorante
&
Pizzeria

349-351 Upper Richmond, Putney
London SW15 5QJ
Tel: 020 8878 7522 - Fax: 020 8484 7318

Al servizio della comunità italiana dal 1981

Richard's Catering Agency

SOFIA

Tel: 020 7430 1212
Tel: 020 7439 4526
Tel: 0845 521 2900
Mob: 07969 060 831
richardcatering@yahoo.co.uk
www.richardscatering.co.uk

1st Floor - 31 Theobalds Road - LONDON WC1X 8SP

tutti a tavola ...

con Giorgio Locatelli



Dal suo ultimo libro "Made in Sicily"

Zuppa di pesce

Fish soup

- Serves 4-6
- 4 plum tomatoes
 - 300g red mullet fillets
 - 200g swordfish
 - 200g grouper or other firm-fleshed fish
 - 100g monkfish
 - 1 small squid, cleaned
 - 200g clams
 - 200g mussels
 - 140ml dry white wine
 - 1 teaspoon garlic oil
 - 1 fresh green chilli, finely chopped
 - 1 bay leaf
 - 100g medium langoustines
 - 100g shelled prawns
 - 2 rounds of crusty white bread per person
 - 1 garlic clove, peeled
 - sea salt and freshly ground pepper
 - 1 teaspoon parsley and garlic
 - a little extra virgin olive oil for finishing
 - For the stock:
 - 1kg gurnard, cleaned
 - 1 x 400g tin of chopped tomatoes
 - 3 garlic cloves, crushed
 - 2 bay leaves
 - a small bunch of fresh basil
 - a small bunch of fresh flat-leaf parsley

For the stock, cut the gurnard into small pieces and put into a bowl with the tinned tomatoes, crushed garlic, bay leaves, basil and parsley. Mix everything together and put into the fridge overnight.

The next day, put the fish mixture into a large pan, add 2 litres of water, bring to the boil, then turn down the heat and simmer for 20 minutes. Pass through a fine sieve and set aside.

Put the plum tomatoes into a pan of boiling water for 10 seconds, then drain under cold water and you should be able to peel them easily. Cut them in half, scoop out the seeds with a teaspoon, and cut each half into quarters.

Cut the red mullet, swordfish, grouper and monkfish into pieces of about 2cm, and cut the squid into rings.

Scrub the clams and mussels separately (pulling any beards from the mussels) under running water and discard any that are open. Put them into a large pan with half the white wine over a high heat, cover, and cook, shaking the pan from time to time, until all the shells have opened. Remove from the heat, then strain off the cooking liquid and reserve it. Discard any mussels or clams whose shells haven't opened. Take about 80 per cent of the mussels and clams out of their shells (discard the shells), and leave the rest in their shells. Keep on one side.

Heat the garlic oil in a large pan, put in the chilli, bay leaf, chopped fish, squid, langoustines and prawns, and stir until all are coloured. Add the rest of the white wine and bubble up until the alcohol evaporates. Add the quartered tomatoes, then the reserved cooking liquor from the mussels and clams and the fish stock. Cook for 5 minutes, then put in the reserved mussels and clams (both shelled and unshelled). Meanwhile, toast the bread, and rub each slice with the clove of garlic. Season the soup to taste and pour into bowls, making sure each bowl has some of the clams and mussels that are in their shells. Put 2 slices of toast into each bowl, sprinkle with the parsley and garlic and drizzle with a little extra virgin olive oil.



COMMEMORAZIONE DEI CADUTI A BROOKWOOD

Domenica 1 di novembre 2015 la comunità italiana della Circonscrizione Consolare di Londra si è data appuntamento al Cimitero Militare di Brookwood, nella contea del Surrey, per rendere onore ai caduti italiani sepolti in quel lembo di terra.

L'avvenimento è stato preparato da una riunione che un mese prima si è tenuta nella sede degli Addetti Militari. A questo incontro hanno partecipato le autorità consolari, quelle militari e i rappresentanti delle Associazioni Civili e Militari. Oltre a una scaletta degli eventi, si sono stabilite le modalità della partecipazione attraverso la assegnazione di alcuni autobus. Quest'anno sono stati messi a disposizione 4 autobus: uno in partenza dalla Chiesa Italiana, un altro in partenza dalla zona sud-est di Londra; un terzo da Bedford e zone limitrofe; e infine il quarto in partenza da Worthing, Brighton nel sud della Circonscrizione.

Vista la partecipazione sarebbe da rivedere l'assegnazione degli autobus a Londra: potrebbe essere più che sufficiente un solo autobus che in due tappe potrebbe comprendere la Chiesa Italiana e il Centro Scalabrini. Mentre si sono riempiti gli autobus con partenza da Bedford e da Worthing (anzi a Worthing l'Associazione Amico si è presa l'onere di affittare a proprie spese un autobus di 24 posti per dare la possibilità ad altre persone di partecipare).

La cerimonia quest'anno è cominciata con 40 minuti di ritardo malgrado fosse stato raccomandato di tenere la celebrazione della messa entro i limiti di tempo prefissati per rispetto nei confronti degli anziani, che - arrivati puntuali - sono stati in piedi in religioso silenzio, aspettando l'arrivo delle autorità.

Alla presenza dell'Ambasciatore Pasquale Terracciano, del Console Generale Massimiliano Mazzanti, degli Ad-

detti Militari dell'esercito, della Marina e dell'Aviazione, dell'onorevole Guglielmo Picchi e del presidente del Comitato Pietro Molle, oltre al rappresentante del CGIE Luigi Billè, la cerimonia è iniziata con l'alzabandiera e - sulle note della canzone del Piave - con la deposizione delle Corone da parte dei rappresentanti delle Associazioni Civili e militari. Quella dell'Ambasciatore Terracciano è stata l'ultima. Le note del silenzio hanno caratterizzato questo momento di raccoglimento.

È stata poi la volta della santa messa, celebrata da P. Elio Alberti, della Mission for Migrants di Woking. All'inizio del rito liturgico il sacerdote ha detto che questa commemorazione dei caduti viene illuminata dalla luce della fede che apre il varco nell'oscurità della morte.

P. Alberti ha sottolineato che la festa di Tutti i Santi attualizza la comunione con coloro che già godono della beatitudine eterna ma ha avvertito che il ricordo di coloro che sono morti in guerra non esime dal chiedere a Dio il dono della pace in un mondo dove si rischia la terza Guerra Mondiale.

Al termine della santa messa, a causa del ritardo con cui è iniziata la cerimonia, invece della consueta benedizione individuale delle lapide, vi è stata

una benedizione generale.

Ogni anno, a causa dell'età che avanza, si registra sempre di più una diminuzione nella partecipazione: certamente non se ne deve fare un dramma, ma il ricordo della memoria non deve morire, anzi la generazione che ha studiato le guerre nei libri di storia non deve limitarsi a ciò e deve essere consapevole dei pericoli che si nascondono nelle pieghe di tentazioni totalitarie e fondamentalistiche.

La memoria è un antidoto formidabile. Viene in mente quando san Giovanni Paolo II affacciato alla finestra del Palazzo Apostolico nel corso di un drammatico Angelus del 16 marzo 2003 diceva: "Io appartengo a quella generazione che ha vissuto la seconda Guerra Mondiale ed è sopravvissuta. Ho il dovere di dire a tutti i giovani, a quelli più giovani di me, che non hanno avuto quest'esperienza: Mai più la guerra!, come disse Paolo VI nella sua prima visita alle Nazioni Unite. Dobbiamo fare tutto il possibile! Sappiamo bene che non è possibile la pace ad ogni costo. Ma sappiamo tutti quanto è grande questa responsabilità".

Ecco dunque perché è necessario ogni anno rinnovare a Brookwood la memoria e l'impegno per un mondo senza violenza. *La Redazione*



Associazione AMICO durante il pranzo al St Giles Hotel dopo la messa di commemorazione



Italian Funeral Directors

Un'azienda a conduzione familiare cura dedicata a condurre funerali tradizionali con rispetto e dignità. Services to central London, north London & surrounded areas. Pre paid funeral plans.

We also specialise in repatriation to Italy and Sicily. Call John Frangiamore Tel. 01992 623310 (24 hour service) 89b Turners Hill, Cheshunt, Herts. EN8 9BD www.ItalianFuneralDirectors.com

TERRACAFE Italian Restaurant & Italian Deli
The Colonnades Unit 1-3 Fountain Square
Buckingham Palace Road
London SW1W 9SH
Ph 020 7630 8100
info@tuscanycorner.eu

Get your
10% off with this
voucher

ITALIAN HAMPERS

INDIRIZZI UTILI IN G.B.

AMBASCIATA ITALIANA A LONDRA

Residenza: 4 Grosvenor Square
London W1X 9LA
Uffici: 14, Three Kings Yard
London W1K 4EH
ambasciata.londra@esteri.it
T: 020 73122200 - F: 020 73122230
www.ambolondra.esteri.it
ambasciata.londra.esteri.it

ADDETTANZA MILITARE A LONDRA

7/10 Hobart Pace, London SW1W 0HH
T: 020 7259 4500 - F: 020 7259 4511
segr_dif@difitalia.co.uk

AMBASCIATA D'ITALIA A DUBLINO

63-65 Northumberland Road Dublin 4
T: +353 1 6601744 - F: +353 1 6682759
ambasciata.dublino@esteri.it
consolare.ambdublino@esteri.it

CONSOLATO GENERALE D'ITALIA LONDRA

"Harp House", 83/86 Farringdon Street
LONDON EC4A 4BL
T: 020 7936 5900 - F: 020 7583 9425
Cel. emergenza 0044 (0) 7850 752 895
consolato.londra@esteri.it
www.conslondra.esteri.it
Call centre 090675302519
(costo 75 pence al minuto)

RETE CONSOLARE DI IIA CATEGORIA CIRCOSCRIZIONE DI LONDRA

ASHFORD
AGENZIA CONSOLARE
Sig. Gilberto Gabrielli
Southdown, Ashford Road,
Kingsnorth, Ashford, Kent TN26 1NN
Tel/fax: 01233-733818

BEDFORD
CONSOLATO ONORARIO
Sig. Gaetano Moliterno
11 Lurke Street, Bedford MK40 3HZ
T: 01234-356647 - F: 01234-355229
info@honconsulofitalybedford.co.uk

BIRMINGHAM
VICE CONSOLATO ONORARIO
Sig. Filippo Libra
Newland House, 4th floor,
137/139 Hagley Road,
Birmingham B16 8UA
Tel/fax: 0121-454 6911

BRISTOL
AGENZIA CONSOLARE
attualmente chiusa
per ricerca nuovo titolare
CARDIFF
VICE CONSOLATO ONORARIO
Sig. Antonino Contino
58 Kings Road, Canton
Cardiff CF11 9DD
Tel/fax: 029-20341757

CHESHUNT
AGENZIA CONSOLARE
Sig. Carmelo Nicastro
Borough Offices
Bishop's College - Room 15
Churchgate, Cheshunt
Herts EN8 9XB
Tel/Fax: 01992-632266

GIBILTERRA
CONSOLATO ONORARIO
Sig. Patrick H. Canessa
PO Box 437, 3 Irish Place, Gibraltar
GUERNSEY
AGENZIA CONSOLARE
Sig.ra Judith Finetti
"Montechiari", Petit Axce Lane, Vale,

Guernsey GY3 5DS
T: 01481-243759 - F: 01481-243658
HULL
AGENZIA CONSOLARE
Avv. Stefano LUCATELLO
Mill House, Bacchus Lane,
South Cave HU15 2ER
JERSEY
AGENZIA CONSOLARE
attualmente chiusa
per ricerca nuovo titolare
LIVERPOOL
CONSOLATO ONORARIO
Dr. Nunzia DI CRISTO in BERTALI
4 Mortimer St. Birkenhead L41 5EU
T: 0151 6662886 - F: 0151 6662899
nb.itco@btinternet.com
www.it-consul.org.uk
NEWCASTLE
AGENZIA CONSOLARE
attualmente chiusa
per ricerca nuovo titolare
NOTTINGHAM
VICE CONSOLATO ONORARIO
Dott.ssa. Valeria Passetti RIBA
Lace Market House
54-56 High Pavement, Lace Market
Nottingham NG1 1HW
PETERBOROUGH
AGENZIA CONSOLARE
Sig.ra Carmela Cocozza
The Fleet, High Street,
Fletton, Peterborough PE2 8DL
T: 01733-560218 - F: 01733-893550
Cell: 07552-913229
carmel63@hotmail.co.uk
WATFORD
AGENZIA CONSOLARE
Sig. Luciano Rapa
11, St. James Rd, Watford,
Herts WD1 8DZ
Tel/fax: 01923-819644
INAS: 020-7834 2157
WOKING
AGENZIA CONSOLARE
Cav. Aldino Albertelli
14, Oriental Road, Woking
Surrey GU22 7AW
Tel: 01483-714440

Guernsey GY3 5DS
T: 01481-243759 - F: 01481-243658

HULL
AGENZIA CONSOLARE
Avv. Stefano LUCATELLO
Mill House, Bacchus Lane,
South Cave HU15 2ER
JERSEY
AGENZIA CONSOLARE
attualmente chiusa
per ricerca nuovo titolare
LIVERPOOL
CONSOLATO ONORARIO
Dr. Nunzia DI CRISTO in BERTALI
4 Mortimer St. Birkenhead L41 5EU
T: 0151 6662886 - F: 0151 6662899
nb.itco@btinternet.com
www.it-consul.org.uk
NEWCASTLE
AGENZIA CONSOLARE
attualmente chiusa
per ricerca nuovo titolare
NOTTINGHAM
VICE CONSOLATO ONORARIO
Dott.ssa. Valeria Passetti RIBA
Lace Market House
54-56 High Pavement, Lace Market
Nottingham NG1 1HW
PETERBOROUGH
AGENZIA CONSOLARE
Sig.ra Carmela Cocozza
The Fleet, High Street,
Fletton, Peterborough PE2 8DL
T: 01733-560218 - F: 01733-893550
Cell: 07552-913229
carmel63@hotmail.co.uk
WATFORD
AGENZIA CONSOLARE
Sig. Luciano Rapa
11, St. James Rd, Watford,
Herts WD1 8DZ
Tel/fax: 01923-819644
INAS: 020-7834 2157
WOKING
AGENZIA CONSOLARE
Cav. Aldino Albertelli
14, Oriental Road, Woking
Surrey GU22 7AW
Tel: 01483-714440

CONSOLATO GENERALE D'ITALIA EDIMBURGO
32 Melville Street
Edinburgh EH3 7HA
T: +44 (0)131 220 3695 / 226 3631
F: +44 (0)131 2266260
consolato.edimburgo@esteri.it
www.consedimburgo.esteri.it

UFFICI CONSOLARI DIPENDENTI CONSOLATO ONORARIO D'ITALIA GLASGOW
Responsabile: Leandro Franchi
24 St. Enoch Square, G1 4DB
T: 0141 227 8051 - F: 0141 204 1199
italianconsulateglasgow@gmail.com
CONSOLATO ONORARIO D'ITALIA BELFAST
Responsabile: Olimpio D'Agostino
42 Glenholm Drive, BT8 6LW
T: 02890 709415 - T: 02890 333719
leo@dagostino42.fsnet.co.uk
AGENZIA CONSOLARE ONORARIA D'ITALIA, GREENOCK
Responsabile: Elisa Mazzoni Lamb
4 Brougham Street, PA16 8AA
T: 01475 892131 - F: 01475 720713
elisalamb@gmail.com

COMITATO DEGLI ITALIANI ALL'ESTERO (COMITES)
Londra Non definito
Tel: Non definito
comiteslondra@btconnect.com
20 Dale Street, 4th floor
Manchester M1 1EZ
Tel/Fax: 0161 236 9261
comitesmanchester@yahoo.co.uk
36 Grindlay St. Edinburgh EH3 9AP
T: 0131 2298804 - F: 0131 2298689

ITALIAN CULTURAL INSTITUTE LONDON
39, Belgrave Square
London SW1X 8NX
T: 020 7235 1461 - F: 020 7235 4618
icilondon@esteri.it
www.icilondon.esteri.it

ITALIAN CULTURAL INSTITUTE EDINBURGH
82, Nicolson Street
Edinburgh EH8 9EW
T: 0131 668 2232 - F: 0131 6682 7777
iicedimburgo@esteri.it
www.iicedimburgo.esteri.it

EDUCATION DEPARTMENT LONDON
83-86 Farringdon Street
London EC4A 4BL
T: 020 7583 8984 - F: 020 7822 7112
edu.londra@esteri.it
www.conslondra.esteri.it

EDUCATION DEPARTMENT EDINBURGH
32A, Melville Street
Edinburgh EH3 7HW
T: 0131 226 3169

CO.A.S.IT.
THE ITALIAN SCHOOL BOARD
152 Buckingham Palace Road
London SW1W 9TR
T: 020 7730 4464
coasit@lineone.net

COM.A.C.I.S.S.
32A, Melville Street
Edinburgh EH3 7HW
T: 0131 226 3169
comaciss@aol.com.uk

CO.SC.AS.IT.
111, Piccadilly, Manchester M1 2HY
T: 0131 2253726

LA SCUOLA ITALIANA A LONDRA
154 Holland Park Avenue
London W11 4UH
T: 020 7603 5353
info@scuolaitalianalondra.org
www.scuolaitalianalondra.org/

CHAMBER OF COMMERCE AND INDUSTRY FOR THE UK
1 Princes Street, London W1R 8AY
T: 020 7495 8191
F: 020 7495 8194
info@italchamind.org.uk
www.italchamind.org.uk

ITALIAN TRADE COMMISSION
14 Waterloo Place, London SW1Y 4AR
T: 020 7389 0300 - F: 020 7389 0301
londra@ice.it
www.ice.it/estero/londra

ALITALIA
4th Floor, Falcon House,
115 -123 Staines Road,
Hounslow, Middlesex TW3 3LL
Reservations: 03335 665544
www.alitalia.com

BANCHE
BANCA DITALIA LONDRA
2 Royal Exchange Buildings
London EC3V 3DG
T: 020 7606 42
www.bancaditalia.it
INTESA SANPAOLO

90 Queen Street, London EC4N 1SA
020 7651 3000
www.intesasanpaolo

UNICREDIT AG IN THE UK
Moor House, 120 London Wall
London EC2Y 5ET
020 7826 100
www.hypovereinsbank.co.uk

MEDIO BANCA
33 Grosvenor Place
London SW1X &HY
T: 0203 0369 500 - F: 0203 0369 555
info@mediobanca.co.uk
www.mediobanca.it

ENIT / ITALIAN GOVERNMENT TOURIST BOARD
1 Princes Street, London W1B 2AY
T: 020 7408 1254 - F: 020 7399 3567
italy@italiantouristboard.co.uk
www.enit.it

PATRONATI
PATRONATO A.C.L.I.
Associazioni Cristiane
Lavoratori Italiani
134, Clerkenwell Road
London EC1R 5DL
T: 020 7278 0083/4 - F: 020 7278 2727
londra@patronato.acli.it

PATRONATO INAS-CISL
Istituto Nazionale
di Previdenza Sociale
248 Vauxhall Bridge Road
London SW1V 1JZ
T: 020 7834 2157 - F: 020 7630 0169
mail@inasitalianwelfare.co.uk

PATRONATO INCA-CGIL
Istituto Nazionale
Confederale di Assistenza
124 Canonbury Road, London N1 2UT
T: 020 7359 3701 - F: 020 7354 4471
inca.cgil@btconnect.com

PATRONATO ITAL-UIL (UIM)
Istituto di Tutela ed Assistenza ai
Lavoratori della Unione Italiana
del Lavoro (U.I.L.)
Collingham House, Gladstone Road
Wimbledon, London SW19 1QT
T: 020- 8540 5555 - F: 020-8307 7601
ital.uil.gb@hotmail.co.uk

MISSIONI CATTOLICHE ITALIANE
197, Durants Road, Enfield
Middlesex EN3 7DE
T: 020 8804 2307

PADRI PALOTTINI
St. Peter's Italian Church
Clerkenwell Road, London EC1R 5EN
Uffici: 4, Back Hill, London EC1R 5EN
T: 020 7837 1528 - F: 020 7837 9071

PADRI SCALABRINIANI
20, Brixton Road, London SW9 6BU
T: 020 7735 8235 - F: 020 7793 0385
Villa Scalabrini
Green Street, Shenley, Herts WD7 9BB
T: 020 8207 5713 - F: 020 8381 5570

14 Oriental Rd, Woking
Surrey GU22 7AW
T: 01483 714 440
10 Woburn Road, Bedford MK40 1EG
T: 01234 359 515 - F: 01234 340 626

BRADFORD
68 Little Horton Lane
Bradford BD5 0HU.
T: 01274 721 612

AVOCATI
PINI FRANCO LLP,
22 /24 Ely Place, London EC1N 6TE
T: 020- 7566 3140 - F: 020- 7566 3144
dpini@pinifranco.com
rfranco@pinifranco.com
www.pinifranco.com

BELLUZZO & PARTNERS LLP
38 Craven Street
London WC2N 5NG
www.belluzzo.net
T: 020-7004 2660 -F: 020-7004 2661
alessandro.belluzzo@belluzzo.net

STUDIO LEGALE INTERNAZIONALE GAGLIONE
Hamilton House, 1 Temple Avenue
London EC4Y 0HA
T: 020-7489 2014 - F: 020-7489 2001
alessandro@gaglione.it
www.gaglione.it

NOTAI
STUDIO NOTARILE DE PINNA DE PINNA NOTARIES
35 Piccadilly, London W1J 0LJ
Tel: 07585-459415
depinna@gaglione.it

DOTTORI
MEDICO FIDUCIARIO DEL CONSOLATO G.P. (N.H.S.)
D.ssa Orietta EMILIANI
32 Eardley Crescent. London SW5 9JZ
T: 020 7373 0140 - F: 020 7244 6617
Mobile: 07531-728424

AEROPORTI
HEATHROW - GREATER LONDON TW6
T: 0844 335 1801
GATWICK - WEST SUSSEX RH6 0NP
T: 0844 892 0322
LONDON CITY
Hartmann Road, London E16 2PX
T: 020 7646 0000
STANSTED AIRPORT
Enterprise House, Bassingbourn Rd,
Stansted, Essex CM24 1QW
T: 0844 335 1803
LUTON AIRPORT
Airport Way, Luton LU2 9LY
T: 01582 405100
BIRMINGHAM B26 3QJ
0871 222 0072
CARDIFF
Vale of Glamorgan CF62 3BD
T: 01446 711111
EDINBURGH EH12 9DN
T: 0844 448 8833
DUBLIN IRELAND - T: +353 1 814 1111

90 Queen Street, London EC4N 1SA
020 7651 3000
www.intesasanpaolo

UNICREDIT AG IN THE UK
Moor House, 120 London Wall
London EC2Y 5ET
020 7826 100
www.hypovereinsbank.co.uk

MEDIO BANCA
33 Grosvenor Place
London SW1X &HY
T: 0203 0369 500 - F: 0203 0369 555
info@mediobanca.co.uk
www.mediobanca.it

ENIT / ITALIAN GOVERNMENT TOURIST BOARD
1 Princes Street, London W1B 2AY
T: 020 7408 1254 - F: 020 7399 3567
italy@italiantouristboard.co.uk
www.enit.it

PATRONATI
PATRONATO A.C.L.I.
Associazioni Cristiane
Lavoratori Italiani
134, Clerkenwell Road
London EC1R 5DL
T: 020 7278 0083/4 - F: 020 7278 2727
londra@patronato.acli.it

PATRONATO INAS-CISL
Istituto Nazionale
di Previdenza Sociale
248 Vauxhall Bridge Road
London SW1V 1JZ
T: 020 7834 2157 - F: 020 7630 0169
mail@inasitalianwelfare.co.uk

PATRONATO INCA-CGIL
Istituto Nazionale
Confederale di Assistenza
124 Canonbury Road, London N1 2UT
T: 020 7359 3701 - F: 020 7354 4471
inca.cgil@btconnect.com

PATRONATO ITAL-UIL (UIM)
Istituto di Tutela ed Assistenza ai
Lavoratori della Unione Italiana
del Lavoro (U.I.L.)
Collingham House, Gladstone Road
Wimbledon, London SW19 1QT
T: 020- 8540 5555 - F: 020-8307 7601
ital.uil.gb@hotmail.co.uk

MISSIONI CATTOLICHE ITALIANE
197, Durants Road, Enfield
Middlesex EN3 7DE
T: 020 8804 2307

PADRI PALOTTINI
St. Peter's Italian Church
Clerkenwell Road, London EC1R 5EN
Uffici: 4, Back Hill, London EC1R 5EN
T: 020 7837 1528 - F: 020 7837 9071

PADRI SCALABRINIANI
20, Brixton Road, London SW9 6BU
T: 020 7735 8235 - F: 020 7793 0385
Villa Scalabrini
Green Street, Shenley, Herts WD7 9BB
T: 020 8207 5713 - F: 020 8381 5570

14 Oriental Rd, Woking
Surrey GU22 7AW
T: 01483 714 440
10 Woburn Road, Bedford MK40 1EG
T: 01234 359 515 - F: 01234 340 626

BRADFORD
68 Little Horton Lane
Bradford BD5 0HU.
T: 01274 721 612

AVOCATI
PINI FRANCO LLP,
22 /24 Ely Place, London EC1N 6TE
T: 020- 7566 3140 - F: 020- 7566 3144
dpini@pinifranco.com
rfranco@pinifranco.com
www.pinifranco.com

BELLUZZO & PARTNERS LLP
38 Craven Street
London WC2N 5NG
www.belluzzo.net
T: 020-7004 2660 -F: 020-7004 2661
alessandro.belluzzo@belluzzo.net

STUDIO LEGALE INTERNAZIONALE GAGLIONE
Hamilton House, 1 Temple Avenue
London EC4Y 0HA
T: 020-7489 2014 - F: 020-7489 2001
alessandro@gaglione.it
www.gaglione.it

NOTAI
STUDIO NOTARILE DE PINNA DE PINNA NOTARIES
35 Piccadilly, London W1J 0LJ
Tel: 07585-459415
depinna@gaglione.it

DOTTORI
MEDICO FIDUCIARIO DEL CONSOLATO G.P. (N.H.S.)
D.ssa Orietta EMILIANI
32 Eardley Crescent. London SW5 9JZ
T: 020 7373 0140 - F: 020 7244 6617
Mobile: 07531-728424

AEROPORTI
HEATHROW - GREATER LONDON TW6
T: 0844 335 1801
GATWICK - WEST SUSSEX RH6 0NP
T: 0844 892 0322
LONDON CITY
Hartmann Road, London E16 2PX
T: 020 7646 0000
STANSTED AIRPORT
Enterprise House, Bassingbourn Rd,
Stansted, Essex CM24 1QW
T: 0844 335 1803
LUTON AIRPORT
Airport Way, Luton LU2 9LY
T: 01582 405100
BIRMINGHAM B26 3QJ
0871 222 0072
CARDIFF
Vale of Glamorgan CF62 3BD
T: 01446 711111
EDINBURGH EH12 9DN
T: 0844 448 8833
DUBLIN IRELAND - T: +353 1 814 1111



Il Direttore di SM La Notizia compie ogni ragionevole sforzo per assicurare che i materiali ed i contenuti pubblicati nel giornale siano attentamente vagliati ed elaborati con la massima cura. Tuttavia errori, inesattezze ed omissioni sono possibili. Si declina, pertanto, qualsiasi responsabilità per errori, inesattezze ed omissioni eventualmente presenti. A tal riguardo, si invitano gli utenti a richiedere eventuali rettifiche e/o integrazioni di quanto pubblicato. Le opinioni espresse dai singoli autori di articoli sono da ritenersi a titolo personale e possono non rispecchiare l'opinione del Direttore. Tutte le illustrazioni e il materiale editoriale sono soggetti a Copyright © e non possono essere usate, stampate, copiate, modificate in ogni modo, ripubblicate sul web senza il permesso scritto del proprietario dei Copyright ©.



ALFA ROMEO. TURNING HEADS SINCE 1910.

Style and performance have always been at the heart of Alfa Romeo. Experience this today either in the three door Alfa MiTo Progression or the five door Alfa Giulietta Progression. **Book a test drive today.**

Motor Village
MARYLEBONE

MOTOR VILLAGE MARYLEBONE
105 WIGMORE STREET, LONDON W1U 1QY.
TEL: 0207 399 6650 WWW.MOTORVILLAGEUK.COM

La meccanica delle emozioni



Models shown is Alfa MiTo 875cc TB TwinAir 105 hp Progression incl. Alfa Red Special Paint & Alfa Giulietta 1.4 TB 120 hp Progression incl. Metallic Paint. Official fuel consumption figures for the Alfa MiTo & Giulietta range: Urban 29.7 – 64.2 mpg (9.5 – 4.4 l/100km); Extra Urban 54.3 – 97.4 mpg (5.2 – 2.9 l/100km); Combined 41.5 – 80.7 mpg (6.8 – 3.5 l/100km). CO₂ emissions 157 – 90 g/km. Fuel consumption and CO₂ figures are obtained for comparative purposes in accordance with EC directives/regulations and may not be representative of real-life driving conditions.



La Notizia LONDRA

Lo trovate anche sul sito www.smphotonewsagency.com